





# قربانی کی دُعا اور طریقہ

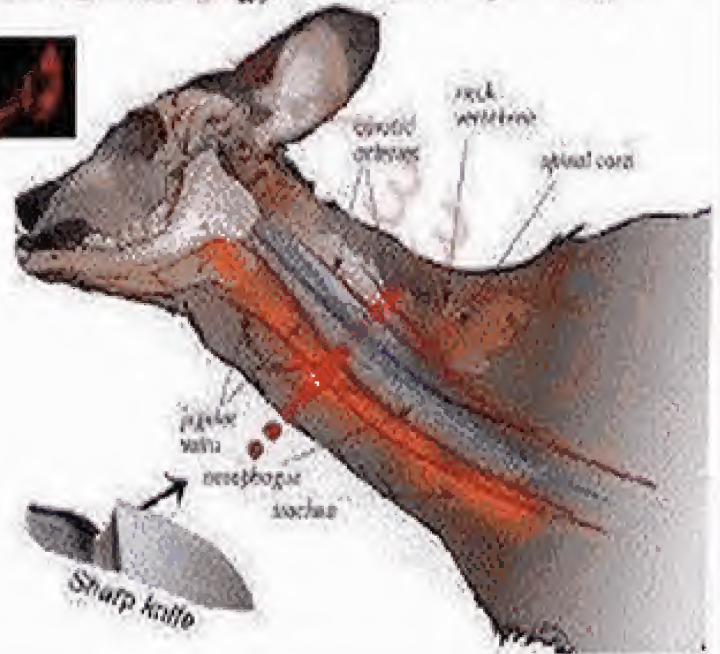
قربانی کا طریقہ | جانور کو اس طرح لٹایا جائے کہ اس کا منہ قبلہ کی طرف رہے، پھر اپنا سیدھا پیر جانور کے پہلو پر رکھا جائے۔ اس کے بعد بسم اللہ اللہ اکبر کہہ کر تیز چھری سے جانور کو اس طرح ذبح کریں کہ چاروں یا کم از کم تین رگیں ضرور کٹ جائیں۔

ذبح سے قبل یہ دعا پڑھیں | اِنِّیْ وَجَّهْتُ وَجْهَیْ لِلَّذِیْ فَطَرَ السَّمٰوٰتِ وَالْاَرْضَ حَنِیْفًا وَّمَا اَنَا مِنَ الْمُشْرِکِیْنَ اِنَّ صَلَاتِیْ وَنُسُکِیْ وَمَحِیَّاتِیْ وَمَمَاتِیْ لِلّٰهِ رَبِّ الْعَالَمِیْنَ لَا شَرِیْکَ لَہٗ وَبِذٰلِکَ اُمِرْتُ وَاَنَا اَوَّلُ الْمُسْلِمِیْنَ ۝

قربانی کے بعد یہ دعا پڑھیں | اَللّٰهُمَّ تَقَبَّلْ مِنِّیْ کَمَا تَقَبَّلْتَ مِنْ خَلِیْلِکَ اِبْرٰہِیْمَ عَلَیْہِ السَّلَامُ وَحَبِیْبِکَ مُحَمَّدٍ ﷺ

قربانی اگر دوسرے کی طرف سے کریں تو "منی" کے بجائے "من" کہہ کر اس کا نام لیں اور اگر قربانی کے جانور میں سات شریک ہوں تو ان ساتوں کے نام لئے جائیں۔

یہ پیغام دوسروں تک پہنچائیں۔







# آج کی ڈش

## مٹن ملائی کباب

اجزاء: قیمہ ایک کلو باریک، پیاز دو عدد کٹا ہوا، ہبز  
مرچ دو عدد کٹی ہوئی، سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ پیسی  
ہوئی، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ پیسا  
ہوا، دھنیا ایک چائے کا چمچ پیسا ہوا، ڈبل روٹی کا سلائس  
ایک عدد، دودھ آدھی پیالی، انڈہ آدھا پھینٹا ہوا، میدہ  
حسب ضرورت، فریش کریم آدھی پیالی، ہبز دھنیا ایک  
کھانے کا چمچ کٹا ہوا، ادراک آدھا کھانے کا چمچ کٹا  
ہوا، کوکنگ آئل حسب ضرورت  
ترکیب: آدھی پیالی دودھ میں ڈبل روٹی کے  
سلائس بھگو دیں۔ گہرے پیالے میں قیمہ، پیاز، ہبز مرچ،



ادراک، ہبز دھنیا اور ڈبل روٹی کا سلائس دودھ سے نکال کر نچوڑ کر ملا لیں۔ نمک، سرخ مرچ، پیسا ہوا دھنیا، گرم مصالحہ اور  
انڈہ بھی قیمے میں ڈال کر ہاتھوں کی مدد سے اچھی طرح میکس کریں۔ قیمے کو مساوی حصوں میں تقسیم کر کے چھٹے پھر  
انڈے کی شکل کے کباب بنالیں۔ میدہ ایک پلیٹ میں پھیلا کر کبابوں کو اس میں رول کریں۔ فرائنگ پین میں آئل  
گرم کریں، تمام کبابوں کو چاروں اطراف سے گولڈن تل لیں۔ بیکنگ ڈش میں کباب رکھ کر اوپر سے فریش کریم ڈال  
دیں۔ پھر نمک، مرچ، گرم مصالحہ اور ایک کھانے کا چمچ ہبز دھنیا چھڑک کر پہلے سے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ  
پر بیس منٹ بیک کریں۔ سرونگ پلیٹ میں نکال کر کبابوں کے اوپر کٹی ہوئی ہبز مرچ اور ہبز دھنیا چھڑک دیں۔





# آج کی ڈش

## چیلی کباب

اجزاء: آدھا کپ، پیاز دو عدد، دو عدد انڈے، ٹماٹر دو عدد  
 قیمہ ایک کلو، نمک، سرخ مرچ، ادراک ایک  
 کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، بیسن کا آٹا  
 ایک کپ، ثابت دھنیا ایک چائے کا چمچ، ہرا دھنیا  
 آدھا کپ باریک کاٹ لیں، پودینہ باریک کٹا ہوا  
 ترکیب: ایک بڑے برتن میں قیمے کو اچھی طرح  
 دھونے کے بعد کچھ دیر کے لئے خشک ہونے کے لئے  
 رکھ دیں۔ جب قیمہ پوری طرح خشک ہو جائے اور اس



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

میں سے اضافی پانی نکل جائے تو ایک بڑے برتن میں ڈال کر ابلنے کے لئے چولہے پر چڑھا دیں۔ دس سے بیس منٹ تک پکانے کے بعد جب قیمہ تھوڑا گل جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ یاد رہے کہ قیمہ پوری طرح نرم نہیں کرنا بلکہ ادھا گلا رکھنا ہے تاکہ کباب زیادہ لذیذ بنیں۔ اب قیمے کو ایک کھلی پلیٹ میں نکال لیں، ان چیزوں کو اچھی طرح پیس لیں، اب ایک پیالی میں انڈے پھینٹ لیں اور ان میں دو کھانے کے چمچ کو کوکنگ آئل ڈال کر کچھ دیر تک پکائیں۔ یاد رہے کہ انڈوں کو پکانے کے دوران چمچ مسلسل ہلاتے رہیں، اب انہیں چولہے سے اتار کر قیمے میں ملا لیں اور اس مصالحے کو آدھے گھنٹے کے لئے رکھ چھوڑیں، دس منٹ کے بعد پیڑے بنا کر کباب بنا لیں۔





# آج کی ڈش

## میٹ سوس میکرونی

اجزاء:

مرچ ایک چائے کا چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ۔ سبز  
پیاز ایک عدد، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، چیز سلائس دو  
عدد۔ پانی حسب ضرورت  
ترکیب:  
پہلے قیتے کو ابال لیں۔ ایک پین میں آئل گرم

بیف قیمہ ایک پاؤ، میکرونی بوائل پانچ سو گرام  
اور یگانو ایک کھانے کا چمچ، ٹماٹو پیوری حسب ضرورت  
نمک حسب ذائقہ، لہسن اور ادروک کا پیسٹ ایک چائے کا  
چمچ، شملہ مرچ دو عدد باریک کٹی ہوئی۔ ٹماٹر دو عدد، کالی



کریں۔ اب اس میں ابلا قیمہ اور لہسن اور ادروک کا پیسٹ شامل کر کے تھوڑا سا فرائی کر لیں۔ پھر اس میں ٹماٹو پیوری اور  
تھوڑا سا پانی ڈال کر پانچ منٹ کے لیے مزید پکائیں۔ اب اس میں کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ، لال مرچ اور نمک  
شامل کر کے پندرہ منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر پکائیں، ایک دوسرے پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں۔ اب اس میں  
شملہ مرچ کو تھوڑا سا فرائی کر لیں۔ اب اس میں ٹماٹر، کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ، سبز پیاز، اور یگانو، چیز، میکرونی،  
سویا سواور قیتے کا مکسچر بھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر دو سے تین منٹ 2 کے لیے فرائی کر لیں مزے دار میٹ سوس  
میکرونی تیار ہے کچپ کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## حیدرآبادی ملائی بوٹی

اجزاء: مرغی کا گوشت ایک کلو، دہی ایک پاؤ، لہسن  
مرچ آدھا چائے کا چمچ، فریش کریم آدھا کپ، تیل  
ایک کھانے کا چمچ، ادراک ایک چائے کا چمچ، ہری  
مرچ پانچ عدد، لونگ دو عدد، بڑی الائچی دو عدد، لال  
مرچ ایک چائے کا چمچ، نمک ڈیرھ چائے کا چمچ، سیاہ  
حسب ضرورت ترکیب:  
دہی میں لہسن اور ادراک کا پیسٹ، ہری مرچ،  
لال مرچ، سیاہ مرچ اور تھوڑا سا نمک ملا کر اچھی طرح



گراؤنڈ کریں۔ جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو کسی برتن میں نکال لیں، ایک دیکھی میں تیل گرم کر کے اس میں بڑی  
الائچی اور لونگ کڑکڑائیں اور ساتھ مرغی کا گوشت ڈال دیں، ہلکا سا بھون کر اس میں دہی کا آمیزہ شامل کر دیں اور  
ہلکی آنچ پر بھونتی رہیں۔ جب دہی پانی چھوڑ دے تو اس میں معمولی سا پانی ملائیں اور اچھی طرح بھون لیں۔ گوشت  
گلنے پر اس میں کریم ڈالی اور چمچ چلا کر ڈھکن بند کر دیں۔ مزیدار ملائی بوٹی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## پلاؤ

اشیاء؛

سوچیس گرام، نمک حسب ضرورت، دہی یا ٹماٹر

ترکیب؛

دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو

آدھی پیالی گھی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک

چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب منشا، دارچینی پندرہ گرام،

ادرک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک

ململ کے کپڑے میں ایک چھیلا اور کٹا ہوا لہسن

کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سونف

اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنالیں۔ گوشت دھولیں۔



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بغنی تیار کرنے کے لیے دیگچی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور درمیانہ آنچ پر گوشت کو گلنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول چن کر صاف پانی سے ایک دو مرتبہ دھو کر بھگو دیں۔ جب گوشت گل جائے اور بغنی کا پانی قریباً آدھا رہ جائے تو اسے چولہے سے اتار لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو بغنی سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور اس کو بغنی کے اندر اچھی طرح نچوڑ دیں۔ اس کے پھوگ کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوگ بھجیا وغیرہ پکانے میں مصالحے کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ بغنی میں سے گوشت کی بوٹیاں نکال کر علیحدہ پیالے میں رکھ دیں۔ بقایا پیاز چھیل کر باریک لچھوں میں کاٹ لیں اور گھی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بوٹیاں، بقایا گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور ادرک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔





# آج کی ڈش

## قیمے کی کچوریاں

اجزاء؛  
 سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں باریک کٹی ہوئیں،  
 قیمہ آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ، ادراک لہسن پسا ہوا  
 ایک کھانے کا چمچ، پیاز آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی و عدد  
 درمیانی، لال مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، ثابت دھنیا  
 ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ  
 ، ہری مرچیں باریک کٹی ہوئیں،  
 ، لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ، میدہ ایک کلو، بیٹھا سوڈا ایک  
 چائے کا چمچ، اجوائن آدھا چائے کا چمچ، گھی تیلنے کے لیے۔  
 ترکیب؛



میدہ میں نمک بیٹھا سوڈا اجوائن اور چار کھانے کے چمچ گھی ڈال کر آٹھ سے دس منٹ تک اچھی طرح گوندھیں پھر ملل کے گیلے کپڑے میں لپیٹ کر دس سے پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ دیکھی میں ایک کھانے کا چمچ گھی درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ تک گرم کریں۔ قیمہ ادراک لہسن کالی مرچ اور لال مرچ ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ قیمے کا اپنا پانی خشک ہو جائے، پھر ثابت دھنیا اور زیرہ ڈال کر دو سے تین منٹ بھون لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں پیاز ہری مرچیں ہرا دھنیا اور لیموں کا رس ملا لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ کچوریوں کے لیے آٹے کے پیڑے بنا لیں اور ہاتھ کو گیلا کر کے پیڑے کو ذرا سا پھیلا لیں پھر پیڑے میں ایک ایک چمچ قیمہ بھر کر پیڑے کو اچھی طرح بند کریں اور دس سے پندرہ منٹ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی کو درمیانی آنچ پر تین سے پانچ منٹ گرم کریں دوبارہ ہاتھ کو گیلا کر کے پیڑے کو ہتھیلی پر رکھ کر ہلکا سا دبائیں۔ گرم گھی میں گولڈن براؤن ہونے تک ڈیپ فرائی کریں۔ کچوریوں کو ٹشو پیپر یا لیمونیم فائل پر نکال لیں۔





# آج کی ڈش

## قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء: ذائقہ، لال مرچ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، آٹا  
 قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، گھی حسب ضرورت  
 حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد  
 ترکیب: باریک کٹا ہوا، لہسن اور ک پیسٹ چار چائے کے چمچ،  
 ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی  
 مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں  
 گرم مصالحہ حسب ضرورت پسا ہوا، ہری مرچ حسب



قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ  
 بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے منہ آٹے کی  
 سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی گھی فراہمی پین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر  
 انڈے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا تلیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا  
 گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال  
 مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس  
 میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ مزید ارقیمہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا  
ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک  
حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی یخنی  
ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے  
ابال لیں اور گوشت الگ کر کے یخنی اور ٹماٹر ملا  
دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ  
اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو مکس کر دیں۔ اب



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجادیں۔ ذائقے سے بھرپور اور  
نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چائیز ڈرم سٹکس

اجزاء:  
ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں، سویا  
سوس دو کھانے کے چمچ سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد  
ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پسی  
ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید  
مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب  
ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا  
چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں  
ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے  
دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک  
ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ  
لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چٹکی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## منچورین کوفتہ

اجزاء؛ قیمہ آدھا کلو، ہری مرچ دو عدد باریک کٹی کے چچ باریک کٹی ہوئی  
 ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ ایک کھانے کا سوس کیلئے؛ کوئنگ آئل آدھا کپ، ادرک دو  
 چمچ، ادرک ولہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، نمک آدھا کھانے کے چمچ پسوا ہوا، پیاز آدھا کپ پسوا ہوا، اویسٹر  
 چائے کا چمچ، میدہ دو کھانے کے چمچ، کارن فلار دو کھانے سوس دو کھانے کے چمچ، کچپ آدھا کپ، سفید مرچ  
 کے چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، ہری پیاز تین کھانے آدھا چائے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ چلی سوس دو



کھانے کے چمچ، پانی ڈیڑھ کپ  
 ترکیب؛ قیمہ چوپر میں پیس کر اس میں باریک کٹی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، ادرک ولہسن کا پیسٹ، نمک، میدہ،  
 کارن فلور، سویا سوس اور باریک کٹی ہری پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوفتے بنا کر گرم آئل  
 میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر الگ رکھ لیں۔ کڑاہی میں آئل گرم  
 کر کے کٹا ہوا ولہسن فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوئے ہری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی  
 کریں۔ پھر پانی، اویسٹر سوس، کچپ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر اُبال آ جانے تک پکائیں۔





# آج کی ڈش

## دیگی بریانی

اجزاء: گوشت ایک کلو ، ہلدی آدھا چمچ ،  
 چاول ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، گھی ایک کپ  
 ادرک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ چمچ، پیاز عدد درمیانی باریک کٹی  
 ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ چمچ پسا ہوا چاول آدھا چائے  
 کا کاچمچ، ٹماٹر باریک کٹے ہو چار عدد، دہی ایک پاؤ ادرک  
 باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی  
 ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ  
 کیوڑہ ایک چائے کا چمچ گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ  
 ترکیب: گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز ادرک لہسن کا  
 پیسٹ ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پسی ہوئی



،، ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلا لیں اور ڈیڑھ کپ جتنی بخنی بچالیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی پتلی میں  
 گوشت اور بخنی کے اوپر گھی ڈالیں اور دہی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھینٹ کر وہ بھی اسکے اوپر ڈال دیں  
 ساتھ ہی کٹی ہوئی ادرک لہسن کی کٹی ہوئی ہری مرچ دھنیا پودینا کٹا ہوا گرم مصالحہ پسا ہوا چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے  
 چاول پھیلا دیں اوپر سے پسا ہوا جانفل، کیوڑہ واٹر تھوڑا سا زردے کا رنگ اور گھی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ  
 تیز رکھیں پھر سٹیم بن جائے تو آنچ ہلکی کر کے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزید اردیگی بریانی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## قیمہ پیاز

اجزاء:

رنگ کا کرلیں۔ اب اس میں قیمہ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر بھونتے رہیں۔ جب قیمے کی رنگت بدل جائے تو اس میں لہسن پاؤ ہوا اور ادراک کٹا ہوا ڈال دیں اور بھونتے جائیں تھوڑا بھوننے کے بعد اس پر ٹماٹر ڈال دیں۔ ٹماٹر گل جائیں تو اس میں نمک اور سرخ مرچ ڈال دیں

قیمہ آدھا کلو، گھی تین چھٹانک، ٹماٹر آدھا پاؤ، پیاز تین پاؤ، لہسن ایک گٹھی، ادراک چوتھائی چھٹانک، گرم مصالحہ پیسا ہوا ایک چمچ، ہری مرچ، ہر ادھنیا ترکیب: ایک پاؤ پیاز کو گھی میں بھون کر بادامی



پھر پانی کا چھینٹا دے کر بھونتے جائیں۔ جب اچھی طرح بھن جائے تو اس میں پیاز جو کہ لچھے دار کٹی ہو ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پندرہ بیس منٹ کے بعد اسے کھولیں، پیاز اگر گل گئی ہو، تو اس پر پیسا ہوا گرم مصالحہ ڈال کر پانچ منٹ کے لئے اور دم پر رہنے دیں۔ پھر اتار لیں، اوپر ہر ادھنیا کاٹ کر ڈال دیں۔ قیمہ اور پیاز تیار ہے، لیموں ڈال کر نوش فرمائیں۔ چاہے بغیر لیمن کے جیسے آپ پسند فرمائیں۔





# آج کی ڈش

## چلی کباب

اجزاء؛ قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار داندہ دو کھانے کا چمچ، پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ، آدھا کھانے کا چمچ، مکئی کا آٹا دو کھانے کے چمچ، ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، گٹھی لال مرچ، نمک اور پسے ہوئے مصالحے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار داندے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرانگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کر لیں۔ چلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آٹے کی ہلکی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل میں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے راسے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



اب ایک انڈہ، پسلی لال مرچ، مکئی کا آٹا، باریک کٹی ہوئی مرچ، انار داندہ، گٹھی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، گٹھی لال مرچ، نمک اور پسے ہوئے مصالحے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار داندے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرانگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کر لیں۔ چلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آٹے کی ہلکی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل میں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے راسے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، چنے کی دال آدھی پیالی،  
 کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک  
 ٹکڑا، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی  
 باریک کٹی ہوئے، ادراک ایک چھوٹا ٹکڑا، لہسن آٹھ  
 جوئے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے  
 ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا  
 ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری  
 مرچ باریک کٹی ہوئے چھ عدد۔ کوکنگ آئل تلنے کے لئے  
 حسب ضرورت۔  
 ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، قیمہ،



ادراک، لہسن، لال مرچ، کالی مرچ، دار چینی، لونگ اور نمک ایک دہی میں دو گلاس پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر چڑھا  
 دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی  
 چٹنی پیس کر اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابلے ہوئے قیمے کو باریک پیس لیں، ابلے ہوئے آلو کا بھرتہ بنا کر  
 اس میں پیسی ہوئے چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کباب بنالیں، قیمے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا  
 قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دبا کر  
 کباب کی شکل دے لیں، اب ہلکی آنچ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں مزے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## ڈھا کہ ناریل گوشت

اجزاء:

گوشت ایک کلو گول بوٹیاں، گھی یا مکھن پچاس گرام، چار کھانے کے چمچ پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، پسا ہوا لہسن دو کھانے کے چمچ ادراک دو انچ کا ٹکڑا باریک کٹی ہو یا ہلدی ڈیڑھ چائے کا چمچ پیسی ہوئی سرخ مرچ دو چائے کے چمچ پیسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ پیسی میتھی دو چائے کا چمچ ناریل کا دو سے ڈھائی کپنمک حسب ذائقہ

ترکیب: گھی میں پیاز سرخ کر لیں۔ ادراک لہسن اور دوسرے مصالحے ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں۔ اگر



آپ کو لگے کہ مصالحہ خشک ہے تو تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ اب اس مصالحے میں گوشت ڈال کر سنہری ہونے تک بھون لیں۔ اس میں ناریل کا دودھ ڈال دیں، جوش آ جائے تو سوا گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکے دیں۔ گوشت گل جائے تو اتار کر میتھی اور پودینہ ڈال کر چند منٹ ڈھانپ دیں۔ ڈھا کہ ناریل گوشت تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## شامی کباب

اجزاء؛  
گوشت ایک کلو، چنے کی دال آدھا کلو، گرم مصالحہ  
دو چائے کے چمچ ثابت، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ پیسی  
ہوئی، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، ادراک کا پیسٹ ایک  
کھانے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، تلہار  
مرچ حسب پسند، زیرہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین  
عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت، ہرا دھنیا تین  
گڈی، آئل ایک کپ، انڈے تین عدد، پانی چار کپ  
ترکیب؛  
گوشت، چنے کی دال، ثابت گرم مصالحہ اور نمک کو



چار کپ پانی میں ڈال کر چوبھے پر رکھ دیں۔ جب ابال آجائے تو اس میں ثابت تلہار مرچ، پیسی لال مرچ، ادراک و  
لہسن پیسٹ، پیاز اور زیرہ شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گوشت اور دال گل جائے تو تیز آنچ پر پانی خشک  
کر لیں۔ اب اسے سل بئے پر باریک پیس لیں۔ پیاز، ہری مرچ اور ہرا دھنیا اچھی طرح ملا کر ٹکیاں بنالیں اور انڈہ لگا  
کرتیل میں فرائی کریں کباب تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## کڑا، ہی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ دو عدد، ادراک ایک چائے کا چمچ، لہسن پسا ہوا ایک پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، ادراک ایک چائے کا چمچ، لہسن کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہرا چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد، دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: قیمے کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چاپ کر لیں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلو فرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ ہی ادراک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر لیں۔





# آج کی ڈش

## قیمہ کریلے

اجزاء:  
قیمہ آدھا کلو، کریلے آدھا کلو، لال مرچ ایک  
ہوئی، ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، لہسن اور ک دو  
کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آچور  
آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا، ہری مرچیں چار عدد باریک کٹی  
ہوئی، ہرا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں  
کا چمچ پسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی  
ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔



ترکیب:

کریلے چھیل کر بیج نکال دیں اور کاٹ کر نمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن  
اور ک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم  
مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آچور اور نمک شامل کر کے خوشبو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیموں کا رس اور  
ہری مرچیں ڈال کر آئل علیحدہ ہونے تک بھونیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## شملمہ مرچ قیمہ

اجزاء؛  
شملمہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا ہوا لہسن اور ک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس گرام چوپ کر لیں، پسلی ہوئی لال مرچ دو چائے کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پسلی ہوئی ہلدی ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد ترکیب؛  
شملمہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور



ہلکی آنچ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر ادھارک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں پسلی لال مرچ، شملہ مرچ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میتھی اور نمک ڈال کر ملائیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## شملمہ مرچ قیمہ

اجزاء؛  
شملمہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا  
ہوا لہسن ادرک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس  
گرام چوپ کر لیں، پسلی ہوئی لال مرچ دو چائے  
کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پسلی ہوئی ہلدی  
ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد  
ترکیب؛  
شملمہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے  
کاٹ لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور



ہلکی آنچ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر ادرک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے  
پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں پسلی ہوئی لال مرچ، شملہ مرچ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میٹھی اور نمک ڈال کر  
ملائیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔



دانہ: چند دانے، ہری مرچ: چار عدد،  
ہلدی: ایک چائے کا چمچ، نمک: حسب  
ذائقہ، سویا (باریک کٹا ہوا): دو گٹھی، پیاز (پسی  
ہوئی): دو عدد، ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا): ایک  
گٹھی، تیل: ایک پیالی۔

ترکیب..... سب سے پہلے کلچہ جی کو دھوئے بغیر  
اس میں ایک ڈلی لہسن چھلکے سمیت کچل کر اچھی  
طرح مل کر پندرہ منٹ کیلئے رکھ دیں، پھر  
ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔ اس طریقے سے بساند  
دور ہو جائے گی۔ پھر ایک پیالی میں تیل گرم کریں اور  
اس میں میتھی دانہ ڈال کر دو منٹ بعد پسی ہوئی پیاز  
ڈال دیں۔ جب پیاز ہلکی گلابی ہو جائے تو اس میں  
ادرک، لہسن کا پیسٹ، ہلدی اور لال مرچ ڈال کر ہلکا  
سا بھون لیں، پھر کلچہ جی، سویا، ہری مرچ اور گرم  
مصالحہ ڈال کر بھونیں۔ بھوننے کے بعد کلچہ جی کو پانچ  
سے دس منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں۔ سب سے آخر  
میں نمک ڈال کر گھس کر لیں اور اوپر سے ہرا دھنیا  
شامل کر دیں۔ مزیدار کلچہ جی کو گرم گرم تناول فرمائیں۔



## کلچہ جی

اجزاء..... کلچہ جی: ایک کلو، لال مرچ پاؤڈر: ایک  
کھانے کا چمچ، ادرک لہسن پیسٹ: ایک کھانے کا  
چمچ، گرم مصالحہ (پسا ہوا): ایک چائے کا چمچ، میتھی



## مزے دار مغز اور پائے

اشیاء: مغز کیلئے: بیف مغز دو عدد، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)، نمک حسب ذائقہ، پیاز چار عدد، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک چائے کے چمچ، دہی آدھی پیالی، پس سرخ مرچ آدھا کھانے کا چمچ، پیادھنیا ڈیڑھ کھانے کا چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ

پائے بنانے کیلئے: مٹن پائے چار عدد، سرخ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد، دہی ایک پیالی، نمک حسب ضرورت، ادرک ایک ٹکڑا، لہسن ایک جوئے، ہری مرچیں چار عدد (باریک کٹی)



ہوئی) ہر ادھنیا ایک گھٹی باریک کٹا ہوا، لیموں دو عدد

ترکیب: سب سے پہلے پائے اچھی طرح دھولیں۔ جس کے بعد اس میں چار گلاس پانی، ثابت گرم مصالحہ، سرخ مرچ، ہلدی، نمک ادرک لہسن ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دوسری جانب مغز کو صاف اور دھو کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اس میں تھوڑی سی ہلدی ڈال کر بال لیں۔ پانی خشک ہو جانے پر ایک دیکھی میں تیل ڈال کر گرم کر لیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو اس میں پیاز کو گولڈن براؤن کر لیں۔ ہلکی سرخی مائل ہونے پر آدھی پیاز نکال کر رکھ لیں اور باقی پیاز میں ادرک لہسن کا پیسٹ سرخ مرچ، حسب ضرورت نمک، تھوڑا سا پسا ہوا گرم مصالحہ، دھنیا پاؤڈر ڈال کر مصالحہ تیار کر لیں جب مصالحے میں سے خوشبو آنے لگے تو اس میں مغز شامل کر دیں۔ مغز ڈالنے پر آدھی ہلکی کر دیں اور دیکھی کو تھوڑا سا ہلائیں، یاد رہے اس دوران چمچ بالکل نہ چلائیں جب تیل الگ ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ پائے جب گل جائے تو اسکی بخنی اور پائے الگ کر لیں۔ پائے کا مصالحہ بنانے کیلئے ایک دیکھی میں پیاز ہلکی سرخ کریں جس میں ادرک لہسن کا پیسٹ بھوننے کے بعد پائے شامل کر دیں۔ تھوڑی دیر پائے فراہمی کرنے کے بعد نمک، مرچ، ہلدی اور دہی ڈال کر پائے اچھی طرح بھون لیں۔ جس کے بعد اس میں حسب ضرورت پائے کی بخنی شامل کر دیں۔ پائے سرو کرتے وقت باقی فراہمی ہوئی پیاز، ہرے مصالحے اور مغز کو گارنش کے طور پر استعمال کریں۔



# کلیجی گردے کی کڑاہی

ایڑا

کلیجی

گردے

دی

1/2 کلو

250 گرام

250 گرام

بھنازیہ

گرم مصالحہ

تیل

1 چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

1/2 کپ

اورک اور لہسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ

کلیجی کڑاہی مصالحہ 2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

1 چائے کا چمچ

1 چائے کا چمچ

2 چائے کے چمچ

2 کھانے کے چمچ

1/4 چائے کا چمچ

1 کھانے کا چمچ

1 عدد

2 عدد

کارنش کے لیے

کارنش کے لیے

1 چائے کا چمچ

نمک

دھنیا

لال شلہ مرچ

لیموں کا رس

بلدی

قصوری میٹھی

پیاز

لٹائر

ہری مرچ

ہرا دھنیا

کالی مرچ

پہلے ایک پیالے میں سب اجزاء کو ڈال کر مکس کریں۔

پھر 1/2 کلو کلیجی اور 250 گرام گردے کو پائے ہوئے پتھر میں

میرینٹ کریں۔

اب چین میں تیل ڈال کر گرم کر کے پیاز اور لٹائر کو ڈال کر فرائی

کریں۔

جب فرائی ہو جائیں تو اس میں میری میٹھ کی ہوئی کلیجی اور گردے

شامل کر کے 15-20 منٹ تک پکائیں۔

اب اس میں ہارڈیک ٹی ہوئی اورک اور قصوری میٹھی ڈال کر دم

لگائیں۔

آخر میں ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال کر سرو کریں۔





نکڑے (پیس لیں)، سونف ایک کھانے کا چمچ (پیس لیں)، زیرہ ایک کھانے کا چمچ (پیس لیں)، گرم مسالہ (پسا ہوا) ایک چائے کا چمچ، آٹا 2 کھانے کے چمچ، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور لیموں (گارنشنگ کے لئے)۔

ترکیب: ایک پتیلی میں تیل گرم کریں اور اس میں لہسن، ادراک پیسٹ، چھوٹی الائچی،

خشخاش، پننے، سرخ مرچ

پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر

اور نمک، تھوڑے پانی کے ساتھ

ڈال کر بھونیں۔ جب مسالہ اچھی طرح

بھن جائے تو گوشت ڈال دیں اور اتنا پانی

شامل کریں کہ گوشت اچھی طرح سے گل جائے۔ جب

گوشت آدھا گل جائے تو اس میں جائفل، جاوتری،

سونف اور زیرہ بھی شامل کر دیں۔ جب گوشت اچھی

طرح گل جائے تو تھوڑے سے تیل میں دہی کو فرائی

کریں اور اس میں پانی میں گھولا ہوا آٹا شامل کر دیں۔

ان اجزاء کو اچھی طرح کس کر کے نہاری میں ڈال دیں

اور دم پر لگا دیں۔ ڈش میں نکال کر گرم مسالہ چھڑکیں

اور باریک کترا ہوا دھنیا اور ہری مرچیں شامل کر دیں۔

لیموں اور ادراک کی قاشوں کے ساتھ سرو کریں۔



## نہاری

اجزاء ..... گائے کا گوشت (بونگ) آدھا

کلو، ادراک پیسٹ 2 چائے کے چمچ، لہسن پیسٹ

ڈیڑھ چائے کا چمچ، دھنیا پاؤڈر 3 چائے کے چمچ،

سرخ مرچ پاؤڈر 2 چائے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر

آدھا چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، دہی

آدھا کپ، تیل تین چوتھائی کپ، پننے ایک

کھانے کا چمچ (پیس لیں)، خشخاش ایک کھانے کا

چمچ (پیس لیں) چھوٹی الائچی 4 عدد (پیس لیں)،

جائفل چوتھائی حصہ (پیس لیں)، جاوتری 4-6



## پائے

www.urdumania.com

اشیاء



دارچینی ثابت -- 2-3

پائے مٹن -- 4 عدد

تیل -- 2 کپ

لہسن پسا ہوا -- ایک کھانے کا چمچ

دہی -- ایک کپ

ادرک پسا ہوا -- ایک کھانے کا چمچ

پیاز -- ایک عدد

مرق پاؤڈر -- 2 چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر -- 2 چائے کے چمچ

گرم مصالحہ -- ایک چائے کا چمچ

ہلدی -- 2 چائے کے چمچ

نمک -- حسب ضرورت

www.urdumania.com

ترکیب

پیاز کاٹ کر تیل میں گولڈن براؤن فرائی کر کے نکال لیں اور دہی کے ساتھ بلینڈ کر لیں۔ اسی تیل میں باقی کے مصالحہ اور پائے ڈال کر اچھی طرح بھونیں پھر اس میں بلینڈ کی ہوئی دہی اور پیاز ڈال کر مزید بھونیں، پھر اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت گل جائے، آٹھ دھیمی کر کے پکائیں، جب گوشت گل جائے اور شور بہ ٹھیک ہو جائے تو گرم مصالحہ ڈال کر چولہا بند کر دیں۔ ہری مرق، ہر ادھنیا، ادرک اور لیموں کے ساتھ پیش کریں۔ گرم گرم نان کے ساتھ۔



## قربانی کے گوشت کی Smell دور کرنے کا طریقہ

جب بکرہ شہید آتی ہے، سب ہی بہت خوش ہوتے ہیں اور گھر کی خواتین پہلے سے کیا منگ کرنے لگ جاتی ہیں کہ کیا کیا پکائیں گے، مگر اکثر لوگوں کو قربانی کے گوشت سے مخصوص قسم کی Smell آتی ہے وہ بدندھنوں آتی۔ اس Smell کو ختم کرنے کیلئے آپ جب قربانی کا گوشت آئے تو اسے بڑے ٹکڑوں میں رہنے دیں اور ان ٹکڑوں پر آٹے کی بھوسی نوکے اور گوشت پر چاروں طرف اچھی طرح لگا کر دو گھنٹوں کیلئے رکھ دیں اور پھر اچھی طرح دھو کر اپنی پسند کے مطابق ٹکڑوں میں کاٹ کر فریز کریں یا پکائیں اب قربانی کے گوشت سے وہ لوگ بھی لطف اندوز ہو سکیں گے جو اس کی Smell کی وجہ سے دور بھاگتے تھے۔

## ہٹن لیگ روست

**تشریح:**  
ران کو خوب صاف دھو کر سارا مصالحہ اچھی طرح سے لگا دیں اور کانٹے کے ساتھ گودیں اور ڈیرہ گھنٹہ کے لئے رکھ دیں، پھر ایک دیگی میں گوشت رکھ کر ڈھانک دیں اور لکی آتش پر پکھنے دیں۔  
جب پانی سو کھنے لگے تو تیل ڈال دیں اور اگر گوشت کم گلا ہو تو تھوڑا سا گرم پانی اور ڈال دیں، پھر آدھے گھنٹے کے لئے دم پر رکھ دیں۔

**اجزاء:**  
بکرے کی ران، وزن ڈیرہ کھو، ہر بی صاف کر دے درمیان میں سے ہڈی کو توڑ دیں۔  
ادرنک بہن پسا ہوا، ایک کھانے کا چمچہ۔  
سویا ساس، تین کھانے کے چمچے۔  
لیہوں، چار عدد۔  
برگر، دو کھانے کے چمچے۔  
بھنا ہوا سفید زیرہ، ایک چائے کا چمچہ ہیں لیں۔  
کالی مرچ پسی ہوئی، ایک چائے کا چمچہ۔  
نمک، حسب ذائقہ۔  
ڈالڈا گھی / تیل، تین کھانے کے چمچے۔



# مٹن سیخ کباب

اشیاء: مٹن کا قیمہ ایک کلو (حسب خواہش بیف کا قیمہ بھی استعمال کیا جاسکتا ہے)، قیمے کو چا پر میں ڈال کر دو بارہ بار یک کر لیں اور ساتھ تھوڑی سی چربی بھی ڈال کر چا پر کر لیں۔ پیاز بار یک کٹی ہوئی آدھا پاؤ، گاڑھا دہی آدھی پیالی، پیاز گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، پیاز زیرہ دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، کٹی ہوئی لال مرچ دو بڑے چمچ، پیاز ہوا لہسن اور ک دو بڑے چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ ترکیب:- ایک پرات میں قیمہ ڈالیں اور اس میں نمک اور لال مرچ بھی مکس کریں۔ پیاز ہوا لہسن،



اور ک، گرم مصالحہ، زیرہ، لال مرچ، چینی اور دہی ملا کر پھینٹ لیں اور قیمے میں ڈال دیں (دہی گاڑھا ہو ورنہ قیمہ پتلا ہو جائے گا۔ بار یک کٹی ہوئی پیاز کو سرخ کر کے اچھی طرح کوٹ لیں اور وہ بھی قیمے میں شامل کر دیں۔ اب قیمہ تقریباً ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں تاکہ مصالحہ اچھی طرح قیمے میں جذب ہو جائے۔ ایک گھنٹے بعد سیخوں پر لمبے لمبے کباب لگا کر سینک لیں اور تھوڑا تھوڑا تیل یا گھی پکاتے جائیں اور جب دونوں جانب سے کباب سرخ ہو جائیں تو ڈش میں نکال لیں۔ نان اور پودینے کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



## بیف پارچہ

ترکیب:-

اجزاء:-

گوشت دو کلو کا ایک بڑا ٹکڑا، سرکہ ایک پیالی، لیموں کا عرق چار چمچ، دھو کر صاف کر لیں اور گوشت کو چھری کی مدد اور ادرک کا پیسٹ دو چمچ، نمک حسب ذائقہ، آئل سے کودیں بس میں سویا ساس، لیموں کا عرق، حسب ضرورت اور مکھن ایک چمچ



اسے تین گھنٹے کیلئے رکھ دیں تاکہ لگائے ہوئے مصالحے گوشت میں اچھی طرح کس ہو جائیں۔ اس کے بعد کوکر میں گوشت کے پیس رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے اور آدھے گھنٹے کے بعد کوکر کو کھولنے کے بعد چھری کی مدد سے چیک کریں کہ گوشت گل چکا ہے کہ نہیں اور اگر گوشت پوری طرح گل گیا ہو تو اس کو خشک ہونے دیں۔ جب پانی اچھی طرح خشک ہو جائے تو گوشت کو نکال کر مائیکرو ویو میں تقریباً پندرہ منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اندر سے مکمل خشک ہو جانے کے بعد مزیدار بیف پارچہ تیار ہے۔



## چیلی کباب

اجزاء؛ قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چچ کٹی ہوئی، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، گٹی لال  
چچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چچ، انار دانہ دو کھانے کا چچ، مرچ آدھا کھانے کا چچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب  
پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ ضرورت، ٹماٹر حسب ضرورت  
آدھا کھانے کا چچ، بکئی کا آٹا دو کھانے کے چچ، ہری ترکیب؛ ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب  
مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا ثابت دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر مونا پیس لیں۔



اب ایک انڈہ، پسلی لال مرچ، بکئی کا آٹا، باریک کٹی ہوئی مرچ، انار دانہ، گٹی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، گٹی لال  
مرچ، نمک اور پسے ہوئے مصالے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ  
انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرائنک پین  
میں تھوڑ سا تیل گرم کر لیں۔ چیلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر  
دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا  
بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل لیں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں  
دہی کے رائے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



## بھینجا فرائی

اجزاء:

|                    |                   |   |
|--------------------|-------------------|---|
| گائے کے مغز        | 2 عدد             | ☆ ایک کپ پانی میں 2 عدد گائے کے مغز اور 1/2 چائے کا چمچ         |
| پانی               | 1 کپ              | ☆ لدی ڈال کر 10 منٹ فرائی کریں۔ اب مغز پانی سے نکال کر          |
| کٹی پیاز           | 2 عدد             | ٹھنڈے کریں اور گیس نکال لیں۔                                    |
| کٹے ٹماٹر          | 4 عدد             | ☆ پھر 3/4 کپ تیل گرم کر کے 2 عدد کٹی پیاز لائٹ گولڈن کر         |
| کٹی ہری مرچ        | 4 عدد             | لیں۔  |
| تیل                | 3/4 کپ            | ☆ اب اس میں 1 کھانے کا چمچ اور ک لہسن کا پیسٹ، 4 عدد کٹے        |
| دی                 | 1/2 کپ            | ٹماٹر، 1-1/2 چائے کا چمچ نمک، 2 چائے کے چمچے لہی لال            |
| کٹا ہوا زیرہ       | 1 چائے کا چمچ     | مرق، 1 چائے کا چمچ زیرہ اور 1 چائے کا چمچ کٹا ہوا دھنیا شامل کر |
| کٹا ہوا دھنیا      | 1 چائے کا چمچ     | کے اچھی طرح فرائی کریں۔   |
| ٹنگ مٹھی کے پتے    | 1 کھانے کا چمچ    | ☆ اس کے بعد اُبے مغز ڈال کر ڈھکیں اور 10 منٹ پکا لیں۔ اب        |
| اور ک لہسن کا پیسٹ | 1 کھانے کا چمچ    | اس میں 1/2 کپ دی ڈال کر اچھی طرح پکائیں، یہاں تک کہ             |
| لہی لال مرق        | 2 چائے کے چمچے    | منوگل جائیں۔  |
| گرم مصالحہ         | 1/2 چائے کا چمچ   | ☆ پھر اس میں 2 کھانے کے چمچے کٹا ہوا دھنیا، 4 عدد کٹی ہری       |
| لدی                | 1/2 چائے کا چمچ   | مرق، 1/2 چائے کا چمچ گرم مصالحہ اور 1 کھانے کا چمچ ٹنگ مٹھی     |
| کٹا ہوا دھنیا      | 2 کھانے کے چمچے   | کے پتے ڈال کر ڈھکیں اور 10 منٹ دم پر چھوڑ دیں۔ آخر میں          |
| نمک                | 1-1/2 چائے کا چمچ | اسے سرد کریں۔   |



## مٹن ہانڈی قورمہ

اشیاء: بکری کا گوشت ایک کلو، گھی آدھا کپ، پیاز دو 1/4 کپ سبز الائچی چھ عدد، دارچینی ایک ٹکڑا چھوٹا لونگیں  
 عدد پسا ہوا دھنیا دو چائے کے چمچ، پسلی ہوئی مرچیں دو تین عدد، ہری مرچیں حسب پسند ہر ادھنیا حسب پسند۔  
 چائے کے چمچ کٹا ہوا، لہسن ایک کھانے کے چمچ، نمک ترکیب:  
 حسب ذائقہ سفید تل ایک کھانے کے چمچ، کٹے ہوئے فرائی پین میں بادام تل اور ثابت گرم مصالحہ ڈال



کر بھون لیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو گرائنڈر میں پسلیں۔ ایک درمیانے سائز کی ہانڈی لیں جب کھانا تیار کرنا ہو تو تھوڑی دیر پہلے گرم کر لیں۔ پھر اس میں گھی اور پیاز ڈالیں۔ دھیمی آنچ پر سنہری کریں اور آدھی پیاز نکال کر الگ رکھ دیں، اس میں بکری کا گوشت، لہسن اور ک شامل کریں اور تین منٹ تک بھونیں۔ بعد میں تھوڑا سا پانی اور مصالحے ملا کر پکنے رکھ دیں، ڈھکنا اچھی طرح برابر کر دیں، تاکہ بھاپ میں گوشت گل جائے۔ جب پانی خشک ہو جائے تو دہی اور پنچ پیاز پیس کر ملائیں اور دوبارہ بھونیں۔ گھی اوپر آ جائے تو پے ہوئے خشک مصالحے شامل کر دیں اور دھیمی آنچ کر کے تین منٹ تک کے لئے دم پر رکھ دیں۔ مزیدار ہانڈی قورمہ شیرمال یا نان کے ساتھ پیش کریں۔



WEEKENDS

## دہلی نہاری

|  |                 |                  |
|--|-----------------|------------------|
| ترکیب:   | ایزا:           |                  |
| ایک پیالے میں تمام اجزاء کو کس کر کے گرائیڈ کر لیں۔          | 1-1/2 کلو       | بیف              |
| جب پاؤڈر بن جائے تو ایک پیالے میں نکال کر رکھ دیں۔           | 1-1/2 کلو       | ہڈیاں            |
| چین میں تیل گرم کر کے اورک بسن کا پیسٹ فرائی کر لیں، اس میں  | 1 چائے کا چمچ   | اورک پاؤڈر       |
| 1-1/2 کلو بیف تھوڑے سے پانی کے ساتھ ڈال کس کریں۔             | 2 کھانے کے چمچے | سوف              |
| پھر اس میں ہٹایا ہوا نہاری مصالحہ شامل کر لیں۔               | 1 چائے کا چمچ   | جائفل            |
| اب پریشر کک میں ہڈیاں پانی میں پکائیں، یہاں تک کہ گاڑھی بخنی | 1/2 کپ          | چنے              |
| بن جائے۔   | 6 عدد           | بڑی الائچی       |
| پھر بیف میں آٹا شامل کر کے پکائیں، یہاں تک کہ بیف گل         | 6 عدد           | چھوٹی الائچی     |
| جائے۔  | 4 کھانے کے چمچے | اورک بسن کا پیسٹ |
| اب بخنی بنائے ہوئے بیف میں شامل کر کے پکائیں۔                | 6 کھانے کے چمچے | لال مرچ          |
| آخر میں بڑی مرچ، دھنیا اور اورک ڈال کر سرو کریں۔             | 1/2 کپ          | آٹا              |



DEHLI NIHARI



## کڑا ہی کباب

اجزاء:  
 گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل  
 قیمہ آدھا کلو مشینی، نمک ایک چائے کا چمچ، ادرک  
 ایک چائے کا چمچ، لہسن ایک چائے کا چمچ، تیل دو کھانے  
 کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد کاٹ  
 لیں، ہری مرچ حسب ضرورت، ہر ادھنیہ حسب ضرورت،  
 گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل  
 آدھا کپ)، براؤن پیاز دو عدد، ادرک ایک چائے کا چمچ  
 لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ،  
 سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی  
 پیاز ایک عدد، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



### ترکیب:

قیمہ کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چا پر میں چاپ کر لیں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلو  
 فرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔ ترکیب برائے گریوی: آئل گرم گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ  
 ہی ادرک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح  
 بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش  
 آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر لیں۔



## مٹن گرین کری

اجزاء؛  
گوشت آدھا کلو، ہری مرچیں حسب ضرورت  
مصلحہ ایک چائے کا چمچ، ادراک لہسن ایک کھانے کا  
چمچ، پانی حسب ضرورت  
ترکیب؛  
ہرا دھنیا ایک گڈی کٹا ہوا، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، نمک  
حسب ذائقہ۔ پیاز چار عدد کٹی ہوئی، سویا چھ کھانے کے  
چمچ کٹا ہوا، تیل ایک پیالی، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم  
بھون کر، ہری مرچ، نمک، ہرا دھنیا، سویا، ادراک،  
تیل گرم کر کے پیاز ڈالیں۔ گوشت دو منٹ



لہسن ڈالیں۔ اچھی طرح بھون لیں تاکہ تیل اوپر آ جائے۔ اب کٹے ہوئے ٹماٹر اور ہلدی ڈال کر بند کر  
دیں۔ جب ٹماٹر گل جائیں تو حسب ضرورت پانی ڈالیں۔ اگر شور بہ زیادہ بنانا ہو تو چار پیالی پانی ڈالیں۔ پانی  
ڈال کر گوشت گلنے تک ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ جب تیار ہو جائے تو گرم مصلحہ ڈالیں اور بڑی ہری مرچ سے  
گارنش کریں۔ گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔





## مکھنی دھاگہ کباب

### اجزاء:

قیر (ہر ایک سپاہوا)

ایک کلو

ٹمک

حسب ذائقہ

اورک لہسن سپاہوا

دو کھانے کے چمچ

پسی ہوئی لال مرچ

ڈیڑھ چائے کا چمچ

تلی ہوئی پیاز

آدھی پیالی

پیاز

دو عدد

کچری پسی ہوئی

ایک کھانے کا چمچ

گرم مصالحہ سپاہوا

ایک کھانے کا چمچ

جائفل، جوتری اور

چھوٹی الائچی پسی ہوئی

آدھا چائے کا چمچ

سفید زیرہ (بھتا ہوا کٹا ہوا)

ایک چائے کا چمچ

کارن فلار

ایک کھانے کا چمچ

اٹھا

ایک عدد

ہری مرچیں ہر ایک کٹی ہوئی

تمن سے چار عدد

ہر ادھیا ہر ایک کٹا ہوا

آدھی گٹھی

مارجرین یا مکھن

دو سے تمن کھانے کے چمچ

VTF ہستی

ایک پیالی

### ترکیب:

- قے میں اورک لہسن، لال مرچ، ایک پیاز، کچری اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح باریک میں لیں۔ پھر اس میں ٹمک، زیرہ، کارن فلار، اٹھا، ہر ادھیا، ہری مرچیں، تلی ہوئی پیاز اور آدھی پیالی VTF ہستی ڈال کر آٹے کی طرح گوندھ لیں
- اس کچر کو تمن سے چار گٹھوں کے لئے فریج میں رکھ دیں
- پے ہوئے قے کو ایک مٹھی برابر لے کر سٹخ پر لگا لیں (ہر سٹخ پر تمن کباب لگائیں) اور اوپر سے دھاگے سے باندھ دیں۔ دیکھتے ہوئے کونٹوں پر سینک لیں۔ قھوڑے سے ٹھنڈے ہونے پر دھاگہ علیحدہ کر کے قیر نکال لیں
- پھلے ہوئے قے پر VTF ہستی اور مارجرین یا مکھن ڈال کر درمیانی آچے پر تمن سے چار منٹ گرم کریں۔ ایک چپ کی ہوئی پیاز کو اس میں سنہری فرائی کر لیں
- سکے ہوئے کبابوں کو قے پر ڈال کر دو سے تمن منٹ فرائی کر لیں۔ درمیان میں جائفل، جوتری اور پسی ہوئی الائچی ڈال دیں

### پریزنٹیشن:

ڈش میں نکال کر ہری مرچیں اور ہر ادھیا چھڑک دیں۔ سلاو، راسے اور عمان کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



# ڈبل روٹی اور قیمہ کے کباب

## ترکیب

## اجزاء

سب سے پہلے ایک پیالے میں قیمہ سویا ساس، سرکہ، سلائس  
چورا کر کے ملائیں اور اچھی طرح گوندھ کر باقی تمام مصالحے ملا  
کر پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔

ایک کڑائی میں تیل گرم کریں پھر ہاتھ کو گیلیا کر کے چھوٹے  
چھوٹے گول کباب بنا کر ملکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں جب  
گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر اخبار پر رکھ لیں تاکہ چکنائی  
جذب ہو جائے۔ گرم گرم پرائٹھوں کے ساتھ serve کریں۔

گائے کا قیمہ۔ ایک کلو۔ باریک  
ڈبل روٹی کے سلائس۔ چار عدد  
سویا ساس۔ چار کھانے کے چمچے  
سرکہ۔ ایک کھانے کا چمچ

کالی مرچ پسی ہوئی۔ ایک چائے کا چمچ  
ہر ادھیا۔ باریک کٹا ہوا۔ حسب ضرورت  
ہری مرچ۔ چار عدد۔ باریک کٹی ہوئی  
کارن فلور۔ ایک کھانے کا چمچ

انڈا۔ ایک عدد

نمک۔ حسب ذائقہ  
تیل کے لئے تیل



## بیریا کی

اجزاء:

ترکیب:

گائے کا گوشت (جملین) 1/2 کلو

☆ پہلے 1/2 کلو گوشت کو لمبے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

نمک

1/2 چائے کا چمچ

☆ اب ایک بڑے پالے میں گوشت کو 1/2 چائے کا چمچ نمک،

چائے بھراٹ

1/2 چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ چائے بھراٹ اور 1/2 چائے کا چمچ پیسے مرچ

پیسے مرچ

1/2 چائے کا چمچ

کے ساتھ میری پیس کر کے رکھ دیں۔

تیل

1/4 کپ

☆ پھر ایک دہنی میں ایک مرغی کی ہڈیاں، 4-6 ٹکڑے اورک،

تریبا کی سوس کے اجزاء:

ہڈیاں

ایک مرغی کی

پانی ڈال کر پکے رکھ دیں، یہاں تک کہ مقدار آدھی رہ جائے۔

اورک

4-6 ٹکڑے

☆ اب اس آمیزے میں سے اورک اور لہسن کو چھانیں اور دوبارہ

لہسن

15 جمے

چھلے پر رکھ دیں۔

بگوسن سوس

1 کپ

☆ ایک چھوٹے پالے میں 2 کھانے کے چمچے کارن فلور ڈال کر

چھنی

1 کپ

پانی میں گھول لیں اور آمیزے میں شامل کر لیں۔ تریبا کی سوس تیار

کارن فلور

2 کھانے کے چمچے

ہے۔

پانی

1/2 کپ

☆ دوسری دہنی میں تیل گرم کر کے میری پیس کیے ہوئے گوشت

کو 10 منٹ بھون لیں۔ گوشت گل جانے پر اس میں تریبا کی سوس

اچھی طرح ملا کر چھلایا کر دیں۔

☆ آخر میں کٹی ہوئی ہری پیاز سے گارنش کر کے سرو کریں۔



# بھوپالی سٹخ کباب

ترکیب:

☆ ایک پالے میں 1/2 کلو قیر، 2 کھانے کے چمچے باریک کٹا ہرا دھیا، 1/4 کپ تھی، 1/2 چائے کا چمچ پسلی ہری الائچی، 2 کھانے کے چمچے کدو کش چنڈر جیر، 1 چائے کا چمچ گرم مصالحہ، 2 کھانے کے چمچے پسلی خشکاش، 1 کھانے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ، 1 کھانے کا چمچ پسلی ہری مرچ، 1 چائے کا چمچ پسلی لال مرچ، 1/2 چائے کا چمچ پسلی جاوڑی، 1 چائے کا چمچ نمک اور 3 کھانے کے چمچے تلی اور پسلی پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

☆ اب انھیں چپ کر کے 30 منٹ کے لیے ٹھنڈا کر لیں۔

☆ پھر ان کے سٹخ کباب بنائیں اور بیک کر لیں یا مین فرنی کریں۔

☆ آخر میں پیاز کے رنڈے اور ٹماٹر کے سلائسز سے گارنش کر کے سرو کریں۔

اجزاء:

قیر 1/2 کلو  
باریک کٹا ہرا دھیا 2 کھانے کے چمچے  
تھی 1/4 کپ  
پسلی ہری الائچی 1/2 چائے کا چمچ  
کدو کش چنڈر جیر 2 کھانے کے چمچے  
گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ  
پسلی خشکاش 2 کھانے کے چمچے  
اورک لہسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ  
پسلی ہری مرچ 1 کھانے کا چمچ  
پسلی لال مرچ 1 چائے کا چمچ  
پسلی جاوڑی 1/2 چائے کا چمچ  
نمک 1 چائے کا چمچ  
تلی اور پسلی پیاز 3 کھانے کے چمچے





# مٹن گرین کڑاہی

بکرے کا گوشت آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ،  
 لہسن کے جوئے چار سے چھ عدد، ادراک دو انچ کا ٹکڑا  
 سویا بار یک کٹا ہوا ایک کھانے کا چمچ، دہی آدھی  
 پیالی، کوکنگ آئل آدھی پیالی۔  
 ترکیب: ادراک لہسن، پیاز، کالی مرچ زیرہ، ہرا  
 دھنیا اور ہری مرچوں کو موٹا موٹا پیس لیں اور اس میں  
 دہی اور نمک شامل کر لیں اس مصالحے سے گوشت کو  
 چمچ، ہری مرچیں چار سے چھ عدد، ہرا دھنیا آدھی گھٹی،  
 کالی مرچ دس سے بارہ عدد، سفید زیرہ ایک چائے کا  
 چمچ، ہری مرچیں چار سے چھ عدد، ہرا دھنیا آدھی گھٹی،



اچھی طرح میرینیٹ کر لیں، دو سے تین گھنٹوں کے لیے فرج میں رکھ دیں۔ کڑاہی میں کوکنگ آئل کو دو سے تین  
 منٹ گرم کریں اور مصالحہ ملا ہوا گوشت ڈال کر ڈھک دیں۔ شروع میں تین سے چار منٹ آنچ تیز رکھیں پھر  
 درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے۔ آنچ تیز کر کے اتنی دیر بھونیں کہ آئل الگ ہو  
 جائے، ٹماٹر اور سویا ڈال کر ہلکی آنچ پر ڈھک کر پانچ سے سات منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔ مٹن کڑاہی کا مزہ دو  
 بالا کرنے کے لیے آپ اسے گارلک بریڈ کے ساتھ پیش کریں۔



## فش کڑا ہی

ایزام:

ہون لیس مچلی

1/2 کلو

لیوں کارس

1/4 کپ

کٹی پیاز

1 کپ

کٹا ہوا برہ

1 چائے کا چمچ

نار سائس

4 عدد

ادک سائس

2 کھانے کے چمچے

بھی لال مرچ

2 چائے کے چمچے

نمک

1 چائے کا چمچ

ادک لہسن

1 چائے کا چمچ

بھنا اور پیا دھنیا

1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ

1 چائے کا چمچ

اجوائن

1/2 چائے کا چمچ

کٹی ہری مرچ

1 چائے کا چمچ

کٹا ہوا دھنیا

2 کھانے کے چمچے

قصور پتی

1 چائے کا چمچ

تیل

1/2 کپ

ترکیب:

☆ 1/2 کلو ہون لیس مچلی کو 1/4 کپ لیوں کارس اور 1 چائے کا چمچ کٹا ہوا برہ سے بھری سینٹ کر کے رکھ دیں۔

☆ اب ایک ٹین میں 1/2 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1 کپ کٹی پیاز کو بھگا کر لڈن فرانی کر لیں۔

☆ پھر اس میں 1 چائے کا چمچ ادک لہسن کا پیسٹ، 4 عدد نار سائس، 1 چائے کا چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ بھنا اور پیا دھنیا،

2 چائے کے چمچے بھی لال مرچ، 1/2 چائے کا چمچ اجوائن،

1 چائے کا چمچ گرم مصالحہ، 1 چائے کا چمچ کٹی ہری مرچ اور مچلی ڈال

کر آدھا کپ پانی شامل کر دیں۔

☆ اب ٹین کو ڈھک کر دم پر رکھ دیں۔

☆ آخر میں 1 چائے کا چمچ قصور پتی، 2 کھانے کے چمچے کٹا ہوا

دھنیا اور 2 کھانے کے چمچے ادک سائس سے گارنش کر کے سرو

کر دیں۔



## بلوچی ران

اجزاء؛

ہوا، زیرہ ایک چائے کا چمچ بھنا ہوا، کالی مرچ ایک

چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا

چمچ، زعفران ایک چمکی، سرسوں کا تیل حسب ضرورت،

نمک حسب ذائقہ

ترکیب: زعفران کو سرکے میں بھگو دیں۔ ران پر

بکرے کی ران ڈیڑھ کلو، سرکہ آدھا کپ، دہی

تین سو گرام، پیاز ایک عدد، ہری مرچ چار عدد، لال

مرچ ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی، ادراک درمیانہ ٹکڑا

باریک کٹی ہوئی، لہسن آٹھ سے دس عدد باریک کٹا



ہتھری سے کٹ لگالیں۔ اب اس پر نمک لگالیں۔ پھر اس پر کالی مرچ اور گرم مصالحہ لگا کر دو گھنٹے کے لیے چھوڑ

دیں۔ ایک مسنگ بال میں دہی، کٹی ہوئی ادراک، کٹا ہوا لہسن، سرسوں کا تیل، کٹی ہوئی لال مرچ، زیرہ اور زعفران

سرکے کے ساتھ ملا ہوا شامل کر کے آمیزہ تیار کر لیں۔ پھر اسے ران پر لگا دیں اور ران کو رات بھر کیلئے رکھ

دیں۔ اوون کو ایک سو اسی ڈگری پر گرم کریں۔ بیکنگ ٹرے کو گرلیں کر لیں اور اس پر ران رکھ دیں۔ ساتھ ہی پیاز اور

ہری مرچ رکھ کر اوون میں پکنے رکھ دیں۔ جب اچھی طرح پک جائے تو اسے سلاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



## خوشبودار قورمہ

☆☆☆

اشیاء:-

گوشت

ایک کلو

پیاز

ایک پاؤ

نمک مرچ

حسب ذائقہ

گھی

حسب ضرورت

گرم مصالحہ

ایک چمچ پیسا ہوا

دھنیا

چند پتے

الانچیاں

ایک چھٹانک

ترکیب:-

گوشت دھو کر پیاز کتر کر اور نمک مرچ ڈال کر گلنے کے لئے چولہے پر رکھ دیں اور الانچیوں کے دانے سل پر باریک پیس لیں گوشت گل جائے تو ہلکی آنچ پر بھونیں اور پسی ہوئی الانچیاں ڈال کر بھونیں جب گھی نظر آنے لگے تو دھنیا کتر کر ڈال دیں۔



## لکھنوی پائے

### اجزاء

|                      |                  |                     |                |
|----------------------|------------------|---------------------|----------------|
| بکرے کے پائے         | آٹھ عدد          | پیاز                | تین عدد        |
| لبسن پاؤڈر           | ایک کھانے کا چمچ | سرخ مرچ پاؤڈر       | دو چائے کا چمچ |
| گرم مصالحہ پاؤڈر     | ڈیڑھ چائے کا چمچ | ادرک                | حسب ضرورت      |
| تیل                  | ایک کپ           | (باریک کٹی ہوئی)    |                |
| مغز (اگر پسند ہے تو) | ایک عدد          | ہر ادھیا، ہری مرچیں | حسب ضرورت      |
| دہی                  | آدھا کپ          | (باریک کٹی ہوئی)    |                |

### ترکیب

مغز کو نمک اور بلدی ملے پانی میں ابال لیں۔ اس کے بعد نمیں صاف کر کے نکلے کر لیں۔ پائے اچھی طرح دھو کر نمک کے ساتھ پریش کوکر میں ڈال کر اچھی طرح دھو کر نمک کے ساتھ پریش کوکر میں ڈال کر اچھی طرح گلا لیں۔ جب بالکل نرم ہو جائیں اور گودا نکل آئے تو آگ بند کر دیں۔ تیل گرم کریں اور پیاز سرخ کر لیں۔ فرائی کی ہوئی پیاز ایک پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز، لبسن ملا کر گرائنڈ کر لیں۔ تیل گرم کر کے سرخ مرچ، لبسن، پیاز، دہی، گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ جب تیل الگ ہونے لگے تو اس میں گلے ہوئے پائے شامل کر دیں۔ تقریباً آدھے ایک گھنٹے کے لئے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد مغز ڈال کر پکائیں جب حسب منشاء کر یوی گاڑھی ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ اس کو ادرک، ہر ادھیا اور ہری مرچوں سے گارنشنگ کریں لذیذ پائے تیار ہیں۔ گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔

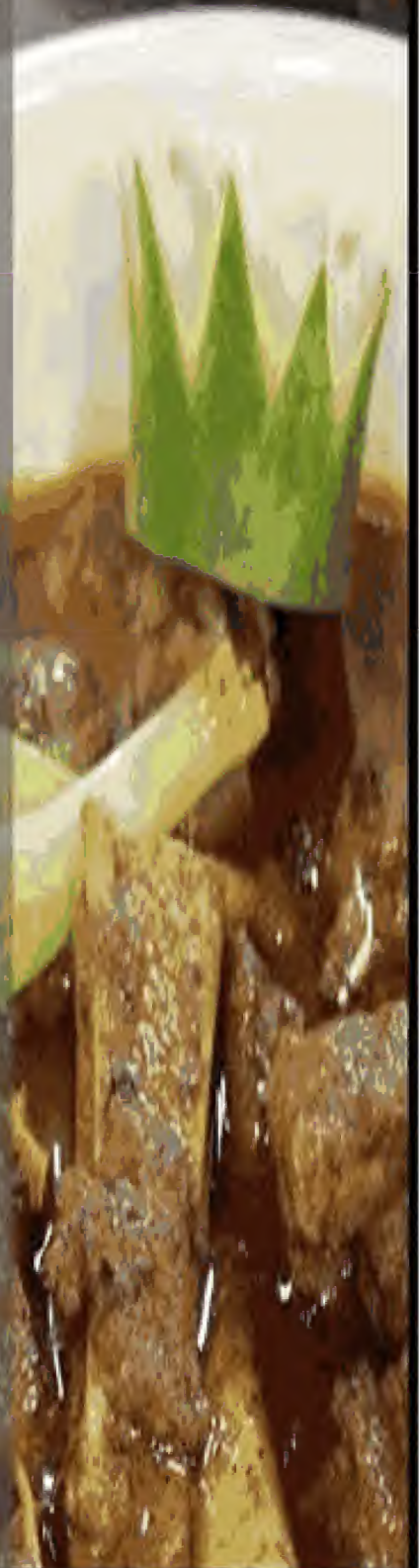


## لذیذ قورمہ

۱۲۱

ترکیب:

- بکرے کا گوشت ۱/۲ کلو  
گھی ۱/۲ کپ  
ادرک پس کا پیسٹ ۱ کھانے کا چمچ  
تلی اور گٹی پیلا ۴ کھانے کے چمچ  
نمک ۱ چائے کا چمچ  
تیار قورمہ مصالحہ ۲ کھانے کے چمچ  
بھٹی ہوئی دی ۱ کپ  
۱/۲ ایک پین میں ۱/۲ کپ گھی گرم کر کے اس میں ۱ کھانے کا  
چمچ ادرک پس کا پیسٹ کے ساتھ ۱/۲ کلو بکرے کا گوشت ڈال کر  
۵ منٹ فری کر لیں۔  
۱/۲ اب اس میں ۱ کپ پانی کے ساتھ ۱ چائے کا چمچ نمک اور  
۲ کھانے کے چمچ قورمہ مصالحہ ڈال کر ۱۵ منٹ کے  
لے پکالیں۔  
۱/۲ پھر اس میں ۱ کپ بھٹی ہوئی دی شامل کریں۔ ساتھ ہی  
۴ کھانے کے چمچ تلی اور گٹی پیلا ڈال کر ۵ منٹ فری کر لیں اور  
ڈھک کر دم پر چھوڑ دیں، یہاں تک کہ گھی اوپر آ جائے۔





## مغز مصالحہ

ایزاء:

گائے کا مغز 1 عدد

لیموں 2 عدد

باریک کٹی پیاز 3 عدد

باریک کٹی ہری مرچ 4 عدد

باریک کٹا ہرا دھنیا 1 گٹھی

تیل 1 پیالی

دہی 1/2 پیالی

ہلدی 1 چائے کا چمچ

پسا گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ

ادارک لہسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ

پسی لال مرچ 1 کھانے کا چمچ

باریک کٹی ادارک 2 کھانے کے چمچے

پسا دھنیا 2 کھانے کے چمچے

نمک حسب ذائقہ

مغز اُبالنے کے لیے:

ثابت کالی مرچ 4 عدد

لہسن کے بغیر چھلے جوئے 4 عدد

ترکیب:

☆ ایک دیکھی میں 1 عدد گائے کا مغز، 4 عدد ثابت کالی مرچ اور 4

عدد لہسن کے بغیر چھلے جوئے ڈال کر اُبالیں۔ پھر اسے اچھی طرح

صاف کر کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔

☆ اب دیکھی میں 1 پیالی تیل گرم کر کے 3 عدد باریک کٹی پیاز کو

گولڈن براؤن کر لیں اور آدھی نکال کر نشوون پھیلا دیں۔

☆ باقی آدھی پیاز میں 1/2 پیالی دہی، 1 کھانے کا چمچ ادارک لہسن

کا پیسٹ، 1 کھانے کا چمچ پسی لال مرچ، 2 کھانے کے چمچے پسا

دھنیا، 1 چائے کا چمچ پسا گرم مصالحہ اور 1 چائے کا چمچ ہلدی ملا کر

ڈالیں۔

☆ اب انھیں اچھی طرح بھون کر مغز شامل کریں۔ پیچھے نہ چلائیں۔

دیکھی کو کپڑے سے پکڑ کر ہلائیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو اس میں

2 عدد لیموں کا رس، حسب ذائقہ نمک، 1 کھانے کا چمچ باریک کٹی

ادارک، 1/2 گٹھی باریک کٹا ہرا دھنیا اور 2 عدد باریک کٹی ہری

مرچ ڈال کر 2 منٹ دم پر رکھ دیں۔

☆ آخر میں باقی 1 کھانے کا چمچ باریک کٹی ادارک، 1/2 گٹھی

باریک کٹا ہرا دھنیا، 2 عدد باریک کٹی ہری مرچ اور کٹی پیاز ڈال کر

سرور کریں۔

BROA



## ملائی کباب

اجزاء:

انڈرکٹ ٹونگ پسندے 1/2 کلو

اورک لہسن کا پیسٹ 1 چائے کا چمچ

پیا پیچا 1 کھانے کا چمچ

پسی ہری مرچ 1 چائے کا چمچ

پیا ہرا دھنیا 2 کھانے کے چمچ

پودینے کے پتے 12 عدد

نمک 1 چائے کا چمچ

ملائی 1/2 کپ

اٹھ 2 عدد

میدہ حسب ضرورت

تیل فراہنگ کے لیے

ترکیب:

☆ پہلے 1 چائے کا چمچ ہری مرچ، 2 کھانے کے چمچ ہرا دھنیا اور 12 عدد پودینے کے پتوں کو ایک ساتھ پیس لیں۔

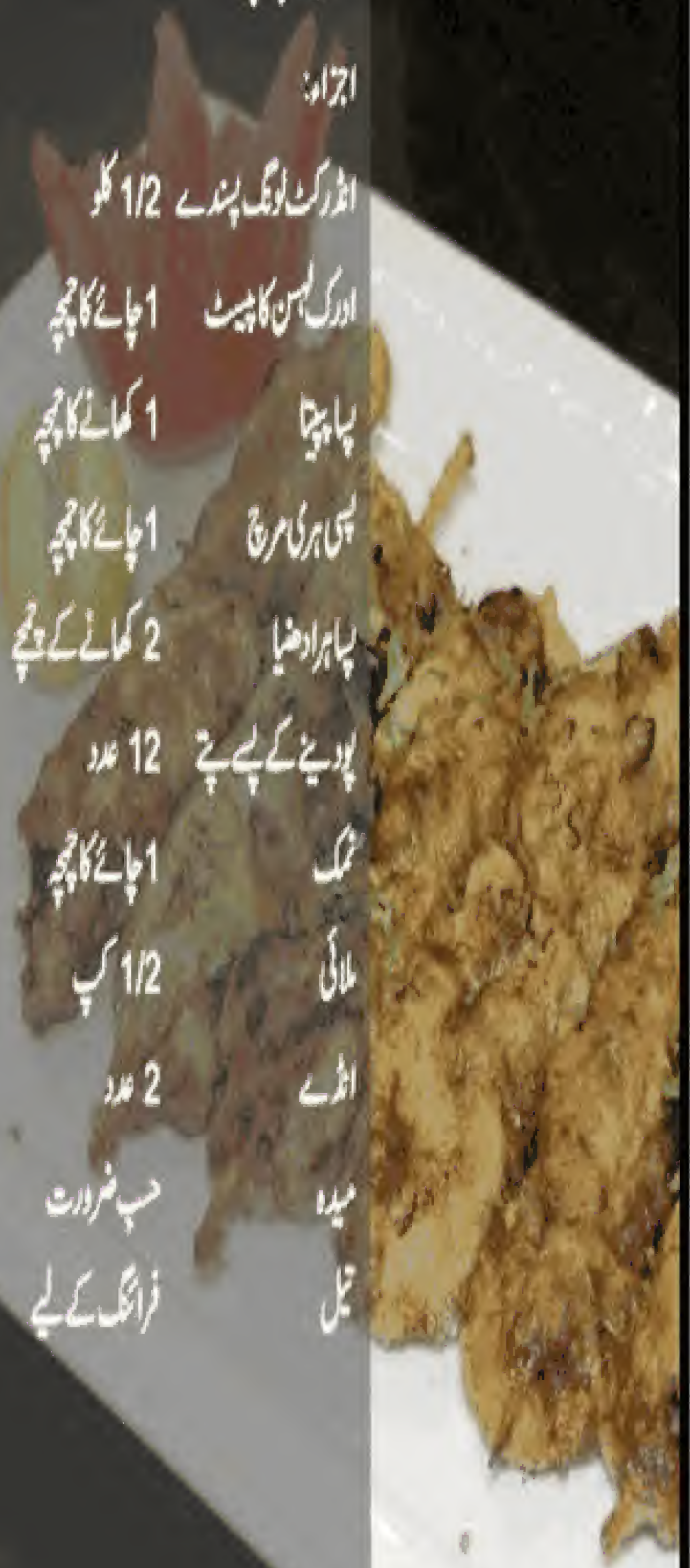
☆ اب 1/2 کلو گائے کے گوشت کو 1 چائے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ، پیا ہرا پیسٹ، 1 کھانے کا چمچ پیا پیچا، 1 چائے کا چمچ

نمک اور 1/2 کپ ملائی سے ایک گھنٹے کے لیے میری ٹیٹ کر لیں۔

☆ پھر کباب کو لکڑی کے اسکورز پر لگائیں۔ اب انھیں اسکورز پر اچھی طرح دبائیں کہ وہ لمبے کباب کی شکل میں آجائیں۔

☆ اب انھیں صاف ضرورت میدے میں رول کریں اور 2 عدد پھینٹے ہوئے اٹھ میں ڈپ کر لیں۔

☆ اس کے بعد تیل میں 10 منٹ ہلکی آنچ پر ٹیلو فرائی کر لیں۔





## لذیذ چانپ

اشیاء



بکرے کی چانپیں (صاف شدہ) -- 16 عدد نمائز (کٹے ہوئے) -- ساڑھے تین کپ

کوکنگ آئل -- ایک کپ دھنیا پاؤڈر -- ایک کھانے کا چمچہ

چھوٹی الائچی -- 10 عدد نمک -- حسب ذائقہ

پیاز (کٹی ہوئی) -- ڈھائی کپ ادراک (باریک قاشیں کاٹ لیں) -- 4 چائے

لوگ -- 4 عدد کے چمچ

دارچینی -- 4 ٹکڑے دہی -- 1 1/2 کپ

ادراک / لہسن کا پیسٹ -- 2 کھانے کے چمچہ کاجو کا پیسٹ -- آدھا کپ

تیز پات -- 2 عدد ہرا دھنیا (کٹا ہوا) 4 چائے کے چمچہ

گرم مصالحہ پاؤڈر -- آدھا کھانے کا چمچہ

ترکیب

ایک کڑاہی میں آئل گرم کر لیں۔ پیاز ڈال کر درمیانی آنچ پر بھون لیں۔ چھوٹی الائچی، پیاز، لوگ، دارچینی، ادراک، لہسن کا پیسٹ، تیز پات، گرم مصالحہ پاؤڈر، نمائز دھنیا پاؤڈر اور نمک شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔ کاجو کا پیسٹ ملا کر اس وقت تک چمچہ چلاتے ہوئے فرائی کریں جب تک آئل علیحدہ نہ ہو جائے۔ دہی ڈال کر چمچہ سے ملا دیں۔ چانپیں شامل کر کے ڈھکنا ڈھانپ دیں اور تھوڑی تھوڑی دیر بعد چمچہ چلاتے ہوئے اس وقت تک پکائیں جب تک چانپیں گل جائیں اور کڑی (شوربہ) گاڑی ہو جائے۔ ادراک کی باریک قاشوں اور ہرے دھنیے سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔



## املی مرچ مٹن مصالحہ

اجزاء  
بکرے کا گوشت 1 کلو، سبز الائچی 3 عدد، پیاز  
(پیٹ) 1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن بخنی  
200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ، لال  
مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، دارچینی پاؤڈر، لال مرچ،  
الائچی پاؤڈر آدھا آدھا چائے کا چمچ، ادراک لہسن  
پیٹ 2 کھانے کے چمچ، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ،  
نمک حسب ذائقہ، ہر ادھنیا، ہری مرچ حسب ضرورت  
ترکیب:  
ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال



مرچ، کالی مرچ، الائچی، دارچینی پاؤڈر، پسا ہوا دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک  
رکھ دیں۔ اب ایک پین میں بھجوریں اور لہسن ادراک کا پیٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن  
کر لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بخنی شامل  
کریں اور تیز آگ پر پکائیں اور گوشت گلا لیں پھر کوکونٹ ملک (کوکونٹ پاؤڈر) ڈال کر پکنے دیں۔ جب  
پانی خشک ہو جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہر ادھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تیار ہونے پر ڈش  
آؤٹ کر لیں مزید ار املی مرچ مٹن مصالحہ تیار ہے۔



## مشن پائے

ایزاز:

کرے کے بنے پائے 6 عدد

تلی اور پسی پیاز 1/2 کپ

اورک لہسن 2 کھانے کے چمچے

پادھیا 3 چائے کے چمچے

پسی لال مرچ 3 چائے کے چمچے

گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ

ہلدی 1/4 چائے کا چمچ

نمک 2 چائے کے چمچے

دہی 1/2 کپ

کس گرم مصالحہ 1 کھانے کا چمچ

تیل 1/2 کپ

ہری مرچ گارنش کے لیے

ہرا دھیا گارنش کے لیے

لیموں کے سلائسز گارنش کے لیے

اورک کے سلائسز گارنش کے لیے

ترکیب:

1/2 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1 کھانے کا چمچ کس گرم

مصالحہ 2 کھانے کے چمچے اورک لہسن 3 چائے کے چمچے پسی لال

مرچ 3 چائے کے چمچے پادھیا 1/4 چائے کا چمچ ہلدی اور 2

چائے کے چمچے نمک ڈال کر فرانی کریں۔

☆ اب اس میں 1/2 کپ دہی، 1/2 کپ تلی اور پسی پیاز اور 6

عدد کرے کے بنے پائے ڈال کر 6 کپ پانی کے ساتھ ڈھک کر

اگلی آگ پر پکے دیں، یہاں تک کہ دھیم ہو کر گل جائیں۔

☆ آخر میں اس میں 1 چائے کا چمچ گرم مصالحہ شامل کریں۔

☆ پھر ہرا دھیا، اورک کے سلائسز، ہری مرچ اور لیموں سے گارنش

کر کے سرو کریں۔





## منجنی پلاؤ

اشیاء



|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| بکرے کا گوشت -- آدھا کلو      | چاول باسستی -- آدھا کلو          |
| گھی -- آدھا کپ                | دہی (پھینٹا ہوا) -- آدھا کپ      |
| پیاز (درمیانی) -- دو عدد      | نمک -- حسب ذائقہ                 |
| لہسن -- دس جوئے               | ادرک -- دو انچ کا ٹکڑا (کاٹ لیں) |
| دھنیا ثابت -- دو چائے کے چمچے | سونف -- دو چائے کے چمچے          |
| تیز پات -- دو عدد             | دارچینی -- ایک عدد               |
| چھوٹی الائچی -- چھ عدد        | لوگ -- چار عدد                   |
| کالی مرچ -- دس عدد            | سیاہ زیرہ -- آدھا چائے کا چمچ    |

ترکیب

ایک دیگی میں آٹھ کپ پانی ڈالیں۔ گوشت کو دھو کر اس میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی ایک عدد پیاز (کاٹ کر)، لہسن چھ جوئے، ادرک، آدھا چائے کا چمچ نمک، سونف اور دھنیا ثابت کی پونلی بنا کر ڈال دیں اور اتنی دیر پکائیں کہ گوشت گل جائے اور اس میں چار کپ کے برابر پانی رہ جائے دیگی میں سے بوٹیاں علیحدہ کر لیں اور منجنی کو چھان کر علیحدہ رکھ دیں۔ چاولوں کو دھو کر آدھا گھنٹہ پانی میں بھگو دیں۔ گھی کو گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر ڈال دیں۔ جب پیاز براؤن ہو جائے تو اسے نکال لیں۔ تمام گرم مصالحے ڈال دیں۔ دو منٹ بعد آدھا چائے کا چمچ ادرک پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ چاول ڈال کر پانچ منٹ بھونیں۔ پھر منجنی ملا دیں اور پتیلی پر ڈھکنا رکھ دیں۔ جب ابال آنے لگے تو تھوڑا سا نمک اور براؤن پیاز کی آدھی مقدار شامل کر دیں۔ جب تیار ہو جائے تو ڈش میں نکال کر براؤن پیاز سے سجا کر سرو کریں۔



## منگولین بیف

ساز ڈیڑھ کھانے کا چچ۔

اجزاء

بیف انڈر کٹ آدھا کلو (لے لے لکڑے  
کات لیں)، پیاز کے ورق ایک کپ، تیل دو کھانے  
کے چچ، یخنی تین چوتھائی کپ، لال مرچ ثابت چھ  
سے سات عدد، کارن فلاور ایک چائے کا چچ، سویا  
ترکیب  
گوشت کو دو انچ لے لکڑوں میں کات لیں  
اور اس کو میری نیٹ کریں۔ دو کھانے کے چچ سرکہ،  
تین کھانے کے چچ سویا ساز، آدھا چائے کا چچ



کالی مرچ، آدھا چائے کا چچ سفید مرچ، آدھا چائے کا چچ لال مرچ، آدھا چائے کا چچ ادراک لے کر آدھا  
چائے کا چچ کچپ ملا کر آدھے گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ پھر تیل گرم کریں۔ اس میں پیاز گرم کر کے نکال لیں۔  
پھر گوشت ڈال دیں اور اس کو پانچ منٹ کیلئے ڈھک کر پکائیں اور اس کا پانی خشک کریں پھر اس میں پیاز  
ڈال دیں اور گوشت براؤن کریں۔ پھر اس میں یخنی ڈال دیں۔ سویا ساز ڈال دیں اور کارن فلاور  
پیٹ ڈال دیں اور اس کو چولہے سے ہٹالیں۔ اب یہ پیش کرنے کیلئے تیار ہے۔



## پٹیا لہ تکہ

اجزا:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو چھوٹے ٹکڑے، گھی ایک پاؤ  
پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی، ادرک حسب ضرورت  
پیاز کے علاوہ باقی سب مصالحے باریک پیس  
لیں اور انہیں گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ پیاز کو  
باریک کاٹ لیں۔ گھی توے پر ڈال کر کڑکڑائیے اور  
گوشت کے ٹکڑے اوپر نرم ہاتھ سے ترتیب کے ساتھ  
نمک حسب ضرورت، لہسن ایک پوتھی، سرخ مرچ حسب  
ذائقہ پسپی ہوئی، خشخاش آدھا چائے کا چمچ۔



رکھیے اور ان کے اوپر پیاز ڈالیں۔ اب توے کو کسی چیز سے ڈھانپ دیں اور بھاپ پاہر نہ نکلنے دیں۔ جب چھن چھن  
کی آواز آنے لگے تو تھوڑا پانی ڈال کر توے کو ایک بار پھر بند کر دیں تاکہ گوشت گل جائے۔ چند منٹ بعد اسے  
چوبلے سے اتار لیں اور روٹی یا پرائیٹھے کے ساتھ گرم گرم کھائیں۔



# بکرے کے مزیدار پائے

## اجزاء

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| بکرے کے پائے    | 12 عدد                      |
| نمک             | حسب ذائقہ                   |
| پسی لال مرچ     | حسب ذائقہ ، 2 ٹی اسپون      |
| ہلدی            | 1 ٹی اسپون                  |
| دھنیا پاؤڈر     | 2 ٹی اسپون                  |
| پیاز            | 2 کٹی ہوئی                  |
| دہی             | 1/2 کپ                      |
| آئل             | 1/2 کپ                      |
| سفید زیرہ       | 1 ٹی اسپون                  |
| ثابت گرم مصالحہ | 1 ٹی اسپون                  |
| ادرک            | 1 ٹی اسپون ، باریک کٹی ہوئی |
| لہسن            | 1 ٹی اسپون                  |
| پانی            | حسب ضرورت                   |

**ترکیب:** ایک پتیلی کو چولہے پر رکھ دیں، اب اس میں پائے ڈالیں اور ساتھ ہی تمام اجزاء کو بھی شامل کر لیں اور پکائیں، جب مصالحہ اچھی طرح بھن جائے اور تیل چھوڑ دے تو اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ پائے اس میں ڈوب جائیں، اور ہلکی آنچ پر تقریباً 6 گھنٹے پکنے دیں۔ جب پائے گل جائیں تو اس میں 1/2 ٹی اسپون پسا گرم مصالحہ ڈال کر 10 منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔ اس طرح پائے تیار ہیں۔ مزے لے کر گرم نان کے ساتھ کھائیں۔ نوٹ: اگر صبح کھانا ہے تو رات میں اور اگر رات کو کھانا ہے تو صبح کو پکائیں۔



# سیخ کباب رول

بھنے ہوئے پنے، دو کھانے کے چچ  
سویا ساس، دو کھانے کے چچ  
لال مرچ پسی ہوئی، ایک چائے کا چچ  
ڈبل روٹی کے سلائس، دو عدد  
انڈا، ایک عدد

قیمہ، آدھا کلو  
نمک، حسب ذائقہ  
پیاز، ایک عدد درمیانی  
کالی مرچ گدري پسی ہوئی، ایک چائے کا چچ  
چھوٹی الائچی، تین سے چار عدد



کبابوں کو ایک سے دو منٹ کیلئے چولہے پر سنیک لیں،  
فرائینگ پن کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ کے لیے  
گرم کر کے اس میں ہلکا سا آئل لگالیں، کبابوں کو تیخ سے  
نکال کر فرائنگ پن میں ڈال دیں۔ پھر لکڑی کے چچ سے  
تین سے چار منٹ کے لیے ذرا سا الٹ کر پلٹ کر سینک  
کر نکال لیں۔ دس سے پندرہ منٹ ملل کے گیلے کپڑے  
میں پیٹ کر رکھیں، پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر بیل  
لیں، درمیانی آنچ پر توڑے پر ڈال کر سنیک لیں۔

ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا) آدھی گٹھی  
کوکنگ آئل، حسب ضرورت  
ترکیب: قیمہ میں پیاز، کالی مرچ، سفید زیرہ،  
چھوٹی الائچی، پنے اور ڈبل روٹی کے سلائس ملا کر پیس  
لیں۔ نمک، سویا ساس، لال مرچ، ہر ادھنیا، ہری مرچیں  
اور انڈا ڈال کر اچھی طرح ملا لیں، دو کھانے کے چچ قیمے کا  
آمیزہ لے کر تیخ پر رکھ کر دبا کر چار سے پانچ انچ لمبے کباب  
بنالیں اور دس سے بارہ منٹ کے لیے فرج میں رکھ دیں،



## تندور کی پسندے

اشیاء



نمک -- حسب ذائقہ

بکرے کے پسندے -- 8 عدد

لہسن (کٹا ہوا) -- 15 گرام = 1 کھانے کے چمچ پیاز (کٹا ہوا) -- 1 عدد

ہری مرچ کا پیسٹ -- 15 گرام = 1 چائے کا چمچ

خشخاش (کٹی ہوئی) -- 15 گرام = 1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ -- 15 گرام = 1 چائے کا چمچ

ترکیب

پیاز، لہسن، ہری مرچ کے پیسٹ، خشخاش، گرم مصالحے اور نمک کو یکجا کر لیں۔ بکرے کے پسندوں کو اس آمیزے میں 2 گھنٹے تک تر کر لیں۔ پھر اسے بار بار کیوبجالی پر رکھ کر، کوئلوں پر یا تندور میں روٹ کر لیں تیار ہو جائیں تو پھر اسے پیاز اور ہری مرچ کے اچار کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

پکانے کا دورانیہ: 7 - 10 منٹ

تیاری کا دورانیہ: 10 منٹ

افراد: 4



## تل کے کباب

اجزاء:

گائے کا قیر 1/2 کلو

ہرا دھنیا 1 گنھی

انار 1 عدد

ڈبل روٹی کے سلائس 2 عدد

ہری مرچ 6 عدد

بجئے سفید تل 1/2 پیالی

ٹکئی کالی مرچ 1 چائے کا چمچ

سیخ کباب مصالحہ 2 کھانے کے چمچے

نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

پہلے 1 گنھی ہرا دھنیا اور 6 عدد ہری مرچ کو ملا کر پٹنی پیس لیں۔

پھر 1/2 کلو گائے کے قیرے میں 2 عدد ڈبل روٹی کے سلائس

اور 2 کھانے کے چمچے سیخ کباب مصالحہ ملا کر چور میں پیس لیں۔

کباب اس میں ہری پٹنی، 1 عدد انار، 1 چائے کا چمچ ٹکئی کالی مرچ

و حسب ذائقہ نمک اور 1/2 پیالی بجئے سفید تل مل کر کے اچھی

طرح کو بندھ لیں۔

پھر اس کے بعد ہاتھ کو پھینک کر کے سیخ کے چھوٹے چھوٹے کباب

بنا کر ٹیلہ لڑائی کریں۔

جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو مزے دار تل کے کباب گرم

گرم پرائیوں کے ساتھ سرو کریں۔





## بیف حلیم

اجزاء: گوشت ایک کلو، گیہوں دو سو پچاس گرام، جو دو سو پچاس گرام، ماش کی دال پچتر گرام، مسور کی دال پچتر گرام، چنے کی دال پچتر گرام، گرم مصالحہ دو چمچ پیسا ہوا، زیرہ دو کھانے کے چمچ پیسا ہوا، چکن اسٹاک تین کپ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، ادرک چار کھانے کے چمچ باریک کٹی، ہر ادھنیا ایک گڈی، ہری مرچ آٹھ عدد کٹی ہوئی، لیموں چار عدد۔ لال مرچ دو کھانے کے چمچ پیسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے کا چمچ پیسی ہوئی، دھنیا دو کھانے کے چمچ پیسا ہوا، بادیان کا پھول ایک کھانے کا چمچ، تلہار مرچ تین چمچ پیسی ہوئی، نمک حسب ذائقہ، آئل آٹھ کھانے کے چمچ، پانی حسب ضرورت۔



ترکیب: ماش کی دال، مسور کی دال، گیہوں، جو اور چنے کی دال کو ایک برتن میں ڈال کر تین لیٹر پانی کے ساتھ پکائیں۔ گھنٹے کے بعد انہیں پلینڈ کریں۔ اب پیسی ہوئی دالیں، چکن اسٹاک اور گائے کے گوشت کو ملا کر آدھا لیٹر پانی میں مزید پکائیں اور گھوٹے چلائیں۔ پھر گرم تیل میں پیاز کو فرائی کریں اور بادامی رنگ آنے پر نکال لیں۔ اس کے بعد پیسا گرم مصالحہ، پیسی لال مرچ، پیسی ہلدی، پیسا زیرہ، پیسا دھنیا، پیسی تلہار مرچ، پیسا بادیان کا پھول اور نمک پانی میں ملا کر حلیم میں شامل کرتے جائیں۔ اب پیاز کے بچے ہوئے تیل سے حلیم کو بگھار دیں۔ تیار ہونے پر باریک کٹی ادرک، کٹی ہری مرچ اور ادرک پیسی ہوئی پیاز ڈالیں۔ پھر لیموں کے ساتھ پیش کریں



# ہاٹ اینڈ اسپائسی بیف روست

## اجزاء

گائے کا بالکل روکھا گوشت ایک کلو۔ بڑا ٹکڑا  
 دہی ایک کپ  
 لہسن اور ک پیسا ہوا  
 کالی مرچ پسی ہوئی  
 ایک بڑا چمچ  
 ایک چائے کا چمچ  
 چنے پے ہوئے ایک چائے کا چمچ  
 ہر ادھنیا، ہری مرچیں، ادرک۔ باریک کٹے ہوئے حسب ذائقہ

کچا پیتا دو بڑے چمچ  
 پیاز۔ براؤن کر لیں دو عدد۔ باریک کٹی ہوئی  
 خشخاش اور بادام تین بڑے چمچ۔ پے ہوئے  
 گرم مصالحہ پیسا ہوا ایک چائے کا چمچ  
 کٹی ہوئی لال مرچ ایک بڑا چمچ  
 سرکہ  
 آدھا کپ  
 نمک ایک چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ  
 ہلدی  
 آدھا چائے کا چمچ  
 گھی آدھا چائے کا چمچ  
 ریڈ فوڈ کالر  
 آدھا چائے کا چمچ

## ترکیب

گوشت کے ٹکڑے پر تیز چھری سے کٹ لگائیں۔ اب اس پر ریڈ فوڈ کالر چھڑک کر اچھی طرح سے مل دیں۔  
 دہی میں لہسن اور ک، کالی مرچ، چنے کچا پیتا، پیاز براؤن کی ہوئی ہاتھ سے چورا کر لیں خشخاش اور بادام  
 پے ہوئے۔ گرم مصالحہ، کٹی ہوئی لال مرچ، سرکہ، نمک، ہلدی ملا کر گوشت کا ٹکڑا ڈال کر خوب اچھی طرح ملا  
 دیں اس کو دو گھنٹے کے لئے فریج میں میری نیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔ اوون کو دو سو ڈگری یا گیس مارک  
 چار پر گرم کریں۔ بڑی بیکنگ ٹرے پر گھی لگا دیں۔ گوشت میں باقی تمام گھی ملا کر ٹرے پر مصالحے سمیت  
 ڈال دیں۔ اوون میں چالیس سے پینتالیس منٹ کے لئے بیک کریں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائے اور  
 گوشت گل جائے تو اس کے ٹکڑے کر لیں۔ یہ ڈش عید پر تیار کریں۔ سلاد، رائے اور پراٹھے یا نان کیساتھ  
 سرو کریں۔



# Chatpatay Beef Balls

## چٹ پٹے بیف بالز

ترکیب:

پہلے 1/2 کلو گائے یا بکری کا قلمہ اور 2 عدد ڈبل روٹی کے سلائس ملا کر چوپر میں پیس لیں۔ اب اس میں 8 عدد ہری مرچ، 4 عدد تازہ ثابت لال مرچ، 2 کھانے کے چمچے سویا سوس، 2 کھانے کے چمچے سفید سرکہ، 2 عدد باریک کٹی پیاز، 2 کھانے کے چمچے مسیدہ، 1 چائے کا چمچ گٹی کالی مرچ، حسب ذائقہ نمک اور 1/2 گٹھی باریک کٹا ہوا دھنیا ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس کے چھوٹے بالز بنا کر پہلے 2 عدد انڈے کی سفیدی میں ڈپ کر کے بریڈ کر مزہ لگائیں۔ اس کے بعد کڑاوی میں تیل گرم کر کے انھیں ہلکی آنچ پر ڈیپ فرمائی کریں۔ جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو ٹو مینو کچپ کے ساتھ سرو کریں۔

گائے یا بکری کا قلمہ 1/2 کلو

باریک کٹی پیاز 2 عدد

ڈبل روٹی کے سلائس 2 عدد

انڈے کی سفیدی 2 عدد

تازہ ثابت لال مرچ 4 عدد

ہری مرچ 8 عدد

بریڈ کر مزہ 1 بیکٹ

باریک کٹا ہوا دھنیا 1/2 گٹھی

گٹی کالی مرچ 1 چائے کا چمچ

مسیدہ 2 کھانے کے چمچے

سویا سوس 2 کھانے کے چمچے

سفید سرکہ 2 کھانے کے چمچے

تیل حسب ضرورت

نمک حسب ذائقہ



## ڈرائی بیف چلی

بغیر ہڈی ایک کلو نمک حسب ذائقہ مرچیں بارہ سے دس عدد، آئل آدھا کپ۔  
سو یا ساس دو کھانے کے چمچ، اسی کو سلاخوں کے  
چمچ، پیسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ تین کھانے کے  
نے کے چمچ، باریک کٹا ہوا لہسن دو کھانے کے چمچ، چینی  
ایک کھانے کا چمچ پیاز دو عدد شملہ مرچ دو عدد ہری  
ترکیب: اس ڈش کی تیاری کے لیے ران کا  
گوشت کے تقریباً 2 انچ کے لمبے  
پارچے کاتیں اس میں سرکہ، چینی، اسی نو موتو،  
کالی مرچ، نمک، لہسن اور تین کھانے کے چمچ آئل ملا



کر تقریباً ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں اگر گوشت زیادہ گھانا ہوتا تو ایک چمچ کچا پیپٹا لگا دیں۔ کڑا ہی میں باقی بچا ہوا  
آئل گرم کریں، مصالحہ لگا ہوا گوشت ڈال کر تیز آگ پر بھون لیں تاکہ گوشت کا پانی خشک ہو جائے۔ اب اس میں  
ہری مرچ، پیاز اور شملہ مرچ شامل کریں۔ پھر اسے دو منٹ کے لیے ڈھکن رکھ کر دم دے دیں اسے ٹان اور ابلے  
ہوئے چاؤدلوں کے ساتھ پیش کریں۔



## (شیف ذاکر) Grilled Beef Patties

اشیاء

قیمہ چربی بغیر -- 1/2 کلو

انڈا -- 1 عدد

پیاز -- 1 عدد

نمک -- حسب ذائقہ

تیل -- 4 کھانے کے چمچ

بریڈ کرمرز -- 1 کپ

ہری مرچ -- 4-5

چیز سلاؤس -- 4 عدد

لیموں -- 1 عدد

کالی مرچ پاؤڈر -- 1/2 چائے کے چمچ

سفید تیل -- 2 چائے کے چمچ

دارچینی پاؤڈر -- 1/2 چائے کے چمچ

پارسلے -- 1/2 گڈی

www.urdumania.com

ترکیب

چاپ میں قیمہ، پیاز، ہری مرچ، نمک، کالی مرچ اور دارچینی پاؤڈر ڈال کر پیسٹ کی طرح باریک کر لیں۔ پیالے میں نکال کر باریک کٹا پارسلے، سفید تیل، لیموں کا رس ڈال کر مکس کر لیں۔ قیمے کی نکلیا بنا کر اس پر چیز سلاؤس رکھ کر اوپر دوسری نکلیا بنا کر رکھیں اور دبا دیں اور کنارے گول کر لیں۔ پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبو کر بریڈ کرمرز کو منگ کر لیں۔ گرل بین پر آئل ڈال کر پیٹیز رکھ دیں، ہلکی آنچ پر کھردینا ہے بوائٹل رائس کے ساتھ پیش کریں۔



## روسٹڈ بیف

ترکیب :-

اجزاء :-

گوشت دو کلو کا ایک بڑا ٹکڑا، سرکہ ایک پیالی، لیموں کا عرق چار چمچ، لہسن چار چمچ، کالی مرچ دو چمچ، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت، مکھن ایک چمچ

ایک بڑے اور کھلے برتن میں گوشت کو صفائی  
پیاپی، سرکہ ایک پیالی، لیموں کا عرق چار چمچ، لہسن چار چمچ، کالی مرچ دو چمچ، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت، مکھن ایک چمچ

اور اس میں سویا کر لیں اور گوشت کو چھری کی مدد سے گود لیں  
اور اس میں سویا کر لیں اور گوشت کو چھری کی مدد سے گود لیں

کالی مرچ اور نمک کو لگا کر اگلے دن گھنٹے کے لئے  
کالی مرچ اور نمک کو لگا کر اگلے دن گھنٹے کے لئے



رکھ دیں تاکہ لگائے ہوئے مصالحے گوشت میں اچھی طرح کس ہو جائیں۔ اس کے بعد کوکر میں گوشت کے پیس رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے اور آدھے گھنٹے کے بعد کوکر کو کھولنے کے بعد چھری کی مدد سے چیک کریں کہ گوشت گل چکا ہے یا کہ نہیں اور گوشت پوری طرح گل گیا ہو تو اس کو خشک ہونے دیں اور جب پانی اچھی طرح خشک ہو جائے تو گوشت کو نکال کر مائیکرو ویو میں تقریباً پندرہ منٹ کے لئے رکھ لیں مزیدار بیف روسٹ تیار ہے گرما گرم نان اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



# باربی کیو چکن بریانی

اجزاء:

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| چکن بون لیس        | 1/2 کلو         |
| اورک لیسن کا پیسٹ  | 1 کھانے کا چمچ  |
| نمک                | 1 چائے کا چمچ   |
| ہلدی               | 1/2 چائے کا چمچ |
| پسی لال مرق        | 1 چائے کا چمچ   |
| پیار گرم مصالحہ    | 1 چائے کا چمچ   |
| بھٹا اور کٹا زیرہ  | 1 چائے کا چمچ   |
| لیسوں کا رس        | 2 کھانے کے چمچ  |
| دہی                | 2 کھانے کے چمچ  |
| اور پختہ کرنا      | 1 چمچی          |
| چٹنی               | 1/2 کپ          |
| آبلے چاول          | 1/2 کلو         |
| مصالحے کے اجزاء:   |                 |
| تلی یا ز           | 1/2 کپ          |
| اورک لیسن کا پیسٹ  | 1 چائے کا چمچ   |
| چمپ کیے ہوئے لٹائر | 2 عدد           |
| نمک                | 1/2 چائے کا چمچ |
| پسی لال مرق        | 1/2 چائے کا چمچ |
| دہی                | 1/2 کپ          |
| کٹا ہوا دھنیا      | 2 کھانے کے چمچ  |
| پودینے کے پتے      | 20 عدد          |
| کیوڑا              | 1 کھانے کا چمچ  |
| زردے کا رنگ        | 1 چمچی          |

1/2 کلو چکن بون لیس کو 1 کھانے کا چمچ اورک لیسن کا پیسٹ، 1 چائے کا چمچ نمک، 1/4 چائے کا چمچ ہلدی، 1 چائے کا چمچ پسی لال مرق، 1 چائے کا چمچ پیار گرم مصالحہ، 1 چائے کا چمچ بھٹا اور کٹا زیرہ اور 2 کھانے کے چمچ دہی کے ساتھ اچھی طرح میری میٹ کر کے مکس کریں اور 30 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

بھٹا ب کوٹے کا ڈسک دے کر چکن کو اسکیورز پر لگا کر 2 کھانے کے چمچ تیل میں فرائی کر لیں۔

بھٹا مصالحہ بنانے کے لیے 1/4 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1/2 کپ تلی یا ز، 1 چائے کا چمچ اورک لیسن کا پیسٹ، 2 عدد چمپ کیے ہوئے لٹائر، 1/2 چائے کا چمچ نمک، 1/2 چائے کا چمچ پسی لال مرق اور 1/2 کپ دہی شامل کر کے اسے اچھی طرح فرائی کریں اور آدھا کپ پانی، 2 کھانے کے چمچ کٹا ہوا دھنیا، 6 عدد ہری مرق اور 20 عدد پودینے کے پتے ڈال دیں۔

بھٹا اس کیمچر کے اوپر 1/2 کلو آبلے چاول ڈالیں اور 1 کھانے کا چمچ کیوڑے کو 1 چمچی زردے کا رنگ کے ساتھ ملا کر اس پر پھیلائیں۔

بھٹا اس کے بعد 15 منٹ ڈم پر تکی آگ پر رکھیں۔

بھٹا آخر میں چاولوں کے کیمچر کو مکس کر کے ایک پلیٹر میں نکالیں اور چکن اسٹیکس اوپر ڈال کر سرو کریں۔





## کالمی پلاؤ

ایجاد:

چاول (30 منٹ بجے ہوئے)

750 گرام

بکرتے کا گوشت

1/2 کلو

اورک لیسن

1 کھانے کا چمچ

دھ

2 چائے کے چمچے

پانی

2 کپ

تیل

1/4 کپ

بھٹی

2 کھانے کے چمچے

کشتش

1/2 کپ

گاجر ہارک سلاسر

1 عدد

تلی بیاز

1/2 کپ

گرائیڈ کرنے کے اجزاء:

کالی الائچی

2 عدد

کالی مرچ

8 عدد

دارچینی

1 انچ کا ٹکڑا

زیرہ

1 چائے کا چمچ

## ترکیب:

☆ پہلے 2 عدد کالی الائچی، 8 عدد کالی مرچ، 1 انچ کا ٹکڑا دارچینی اور 1 چائے کا چمچ زیرہ کو ملا کر گرائیڈ کر لیں۔

☆ 1/2 کلو بکرتے کے گوشت کو 1 کھانے کا چمچ اورک لیسن کا پیسٹ، نمک اور 2 کپ پانی کے ساتھ اُبال لیں، یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔

☆ اب 1/4 کپ تیل گرم کر کے اس میں 2 کھانے کے چمچے بھٹی ڈال کر کیریملائز کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ گولڈن ہو جائے۔

☆ پھر اس میں 2-3 کپ پانی کر 1-1/2 چائے کا چمچ نمک کے ساتھ ڈال دیں۔ اس کے بعد بجے ہوئے 750 گرام چاول شامل کر کے تیز آگ پر پکائیں، یہاں تک کہ وہ اُٹنے لگیں اور آدھا پانی خشک ہو جائے۔

☆ پھر اس میں گرائیڈ کیا ہوا مصالحہ اچھی طرح مکس کریں اور دم پر چھوڑ دیں۔

☆ ایک اور بین میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے اس میں 1/2 کپ کشتش فرائی کریں اور ڈال لیں۔

☆ اب اسی تیل میں 1 کھانے کا چمچ بھٹی ڈال کر کیریملائز کر لیں اور 1 عدد گاجر ہارک سلاسر ڈال کر ایک طرف رکھ دیں۔

☆ ایک اور بین میں 1/4 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1/2 کپ تلی بیاز اور اُبالا گوشت ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ وہ لائٹ گولڈن ہو جائے۔

☆ اب اس میں فرائی کیے ہوئے گوشت کو پکے ہوئے چاولوں کے اطراف میں ڈالیں۔ ساتھ میں فرائی کی ہوئی گاجر اور کشتش ڈالیں اور گرم گرم سرو کریں۔



# روسٹڈ بیف پنپنی

اجزاء:

ہنٹریف (فرائیڈ) 2 کپ ہزیوں کے لیے اجزاء:

تیل 2 کھانے کے چمچے ٹماٹر سلائس 2 عدد

سوس کے اجزاء:

مائیونیز 4 کھانے کے چمچے پیاز رنگز حسب ضرورت

دہی 1 کھانے کا چمچے نمک، کالی مرچ 1 چمچ

نمک 1/4 چائے کا چمچے اور یگانو 1/2 چائے کا چمچے

کالی مرچ 1/4 چائے کا چمچے شملہ مرچ آدھی سلائس

مسٹر واپسٹ 1/2 چائے کا چمچے پنپنی بریڈ 1 عدد

ہری چٹنی 1 کھانے کا چمچے مکھن بریڈ پر لگانے کے لیے

موزر یلا چیر سلائس حسب ضرورت

سن ڈرائیڈ ٹماٹر تھوڑے سے





# تکہ بریانی

انجام

پکن تکہ میں

2 عدد

اٹلے چاول

1/2 کلو

آلو

1/2 کلو

ہر ادھیا

1 پھل

پادری

1 پھل

نیل

1 کپ

ہری مرچ

10 عدد

بریانی پیسٹ

4 قطرے

لہار

250 گرام

بیاز

250 گرام

دی

250 گرام

آلو نکاسے

100 گرام

تھک

1 چائے کا چمچ

جیت گرم مصالحہ

1 کھانے کا چمچ

اورنگ لہسن کا پیسٹ

1 کھانے کا چمچ

پادھیا

2 چائے کے چمچے

دوسے کارنگ

1/2 چائے کا چمچ

بلدی

1/2 چائے کا چمچ

پسی لال مرچ

2-1/2 چائے کے چمچے

تھک بنانے کے لیے مصالحہ

اورنگ لہسن کا پیسٹ

1 چائے کا چمچ

بھنڈریہ

1 چائے کا چمچ

پسی لال مرچ

1 کھانے کا چمچ

مرکہ 2 کھانے کے چمچے

لیوں کارں 2 کھانے کے چمچے

تھک 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب

ہلا ایک قہلی میں 1 کپ تیل گرم کر کے 250 گرام بیاز فرانی کر لیں۔

ہلا اب اس میں 1/2 کلو آلو، 250 گرام لہار، 250 گرام دی

1، چائے کا چمچ تھک، کھانے کا چمچ اورنگ لہسن کا پیسٹ، 1/2

چائے کا چمچ دوسے کارنگ، 4 قطرے بریانی پیسٹ، 1 کھانے

کا چمچ جیت گرم مصالحہ، 1/2-2 چائے کے چمچے پسی لال مرچ، 2

چائے کے چمچے پادھیا، 100 گرام آلو نکاسے اور 1/2 چائے

کا چمچ بلدی لال کر دیم پر رکھیں۔ جب آلو گل جائیں تو ہری مرچ،

ادھیا اور پادری ڈال کر پھلانا بند کر دیں۔

پھر 2 عدد پکن تکہ میں پر 1 کھانے کا چمچ پسی لال مرچ، 2

کھانے کے چمچے مرکہ، 2 کھانے کے چمچے لیوں کارں، 1/2

چائے کا چمچ تھک، 1 چائے کا چمچ اورنگ لہسن کا پیسٹ اور 1 چائے

کا چمچ بھنڈریہ ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے بھنڈریں۔ پھر اسے

گرم تیل میں فرانی کر لیں۔

ہلا پھر پسنے ہوئے مصالحے پر پہلے 1/2 کلو چاول ڈالیں۔ اس

کے اوپر تھکے رکھ دیں۔ پھر قہلی ہوتی جا کر دوسے کارنگ، ہری مرچ

اور پادھیا ڈال کر 20 منٹ ہم پر رکھیں۔





## باربی کیوساں

### اجزاء۔

لوجک - 2 کھانے کے بیج  
بڑی الائچی - 2 کھانے کے بیج  
جاوڑی - 2 کھانے کے بیج  
ادک کا پاؤڈر - 4 کھانے کے بیج

دارچینی - 2 کھانے کے بیج  
کالی مرچیں - 2 کھانے کے بیج  
سوٹف - 4 کھانے کے بیج

چائفل - 2 عدد  
سبز الائچی - 2 کھانے کے بیج  
بھنا ہوا زیرہ - 6 کھانے کے بیج

### ترکیب۔

تمام چیزوں کو ایک ساتھ اچھی طرح پیس کر کسی صاف بوتل میں ڈال کر رکھ لیں اور جب بھی باربی کیو کرے، وہ اس مصالحے کو استعمال کریں۔

## باربی کیو ساس

### اجزاء

کھن 1 بڑا بیج  
مسٹرڈ 1 چائے کا بیج  
میدہ 1 بڑا بیج  
پانی 2/3 کپ  
سرخ مرچ (کٹی ہوئی) 2 بڑے بیج

آئل  
شکر  
لیمونس کارس  
سرکہ

1 بڑا بیج  
1/2 کپ  
1 عدد  
1/3 کپ

دور سسٹر ساس  
پیاز  
ٹماٹر چھلکے کے بغیر  
ٹماٹر کچپ

1 بڑا بیج  
ایک درمیان سائز، باریک کاٹ لیں۔  
3 عدد  
2/3 کپ

### ترکیب

کھن اور آئل ملا کر گرم کریں۔

## مزیدار باربی کیو رائیٹ

### اجزاء۔

پھیننا ہوا دی - 250 گرام  
بھنا کٹا ہوا زیرہ - 1 چائے کا بیج  
کالی مرچ کٹی ہوئی - 1/2 چائے کا بیج  
کونٹہ - ایک عدد

لہسن کا پیسٹ - 1/2 چائے کا بیج  
نمک - 1/2 چائے کا بیج  
چینی - 1/2 چائے کا بیج

### ترکیب۔

ایک برتن میں دی، لہسن، زیرہ، نمک، کالی مرچ اور چینی ڈال کر اچھی طرح کس کر لیں۔ پھر جلتے ہوئے کوئلے پر تیل ڈال کر رائیٹ والا خالی پیالہ اوپر رکھ کر ڈھک دیں۔ دو سے تین سیکنڈ کے بعد پیالہ سیدھا کر لیں اور دی والا آمیزہ اس کوئلے کے دھوئیں والے پیالے میں ڈال دیں، دی میں باربی کیو کا ذائقہ آجائے گا۔ مزیدار باربی کیو رائیٹ کسی بھی بریانی یا سادے پلاؤ کیساتھ یہ مزہ دے گا۔



دھوا

# بیف اسکلیپس و کریم سوس

ایزا:

ترکیب:

|                  |                 |  |
|------------------|-----------------|--|
| بیف انڈر کٹ      | 1/2 کلو         | 1/2 کلو بیف انڈر کٹ کے پٹے پٹے پارے بنائیں اور بھر کی مدد سے انھیں مزید چمکا کر لیں۔   |
| درمیانی پیاز     | 1 عدد           |  |
| بجن مشروم        | 4-5 عدد         | ہاتھوں کے بعد ہلکا سا نمک اور لہی سے کالی مرچ کے ساتھ میری نیٹ کریں اور 1/4 کپ ٹنک میو سے آٹ کر کے ایک طرف رکھ دیں۔                        |
| بروکی            | 1/2 پھول        | ہاتھ 1/2 کپ پاستا اور 1/2 پھول بروکی کو ابال کر ایک طرف رکھ دیں۔   |
| آبلا پاستا       | 1/2 کپ          | ہاتھ پھر ایک چین میں 3 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے بیف اسکلیپس کو ہلکا ہلکا سا ٹیڈ فرم کریں۔   |
| فریش کریم        | 1/2 کپ          |  |
| میو              | 1/4 کپ          | ہاتھ جب دونوں طرف رنگ آجائے تو اسکلیپس کو ہٹالیں اور 1 عدد باریک کٹی پیاز اور 4-5 عدد سلاکس مشروم شامل کر کے ایک سے 2 منٹ تک پکائیں۔       |
| لال انڈور کا جوس | 1/4 کپ          | ہاتھ ساتھ میں 1 کھانے کا چمچ پارے 1/2 کپ فریش کریم، تھوڑا سا نمک، 1/4 کپ لال انڈور کا جوس اور 1/2 چائے کا چمچ کالی مرچ شامل کر کے کس کریں۔ |
| باریک کٹے پارے   | 1 کھانے کا چمچ  |  |
| پسی کالی مرچ     | 1/2 چائے کا چمچ | ہاتھ پھر اس میں اٹلی ہوئی بروکی اور پاستا شامل کر دیں۔   |
| تیل              | 3 کھانے کے چمچے | ہاتھ اب ہٹالیں اسکلیپس رکھیں اور ساتھ میں کریم سوس رکھ کر جھانوں کو جوش کریں۔  |
| نمک              | حسب ذائقہ       |  |



# دھواں

## بیف اسٹروگنوف

اجزاء:

بیف انڈر کٹ 1/2 کلو

باریک کٹی پیاز 1 عدد

بٹن مشروم 5-6 عدد

بیف کی بخنی 2 کپ

فریش کریم 1/2 کپ

لال انگوڑا جوس 1/4 کپ

باریک کٹے پارسلے 1/4 گھسی

باریک کٹا بسن 3-4 جوس

پسی لال مرچ 1/2 چائے کا چمچ

پسی کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ

میدہ 2 کھانے کے چمچے

تیل 3 کھانے کے چمچے

لیموں کا رس 2 کھانے کے چمچے

نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

پہلے 1/2 کلو بیف انڈر کٹ کو جو لین کاٹ کر اس میں 2

کھانے کے چمچے میدہ اور 1/2 چائے کا چمچ پسی لال مرچ شامل

کر کے مکس کر لیں۔

ہذا بٹن میں 1 کھانے کا چمچ تیل گرم کر کے 1 عدد باریک کٹی

پیاز اور 3-4 جوس باریک کٹا بسن شامل کر کے اچھا مکس کیا کر کے

نرم ہو جائے۔

پھر اس میں 5-6 عدد بٹن مشروم اور تھوڑا سا باریک کٹا پارسلے

شامل کر کے مکس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔

ہذا بٹن دوسرے بٹن میں 2 کھانے کے چمچے تیل شامل کر کے

میدے میں کوٹ کیا ہوا انڈر کٹ بیف کو اچھا فرائی کر لیں کہ وہ

گولڈن ہو جائے۔

پھر اس میں تیار کی ہوئی سبزی اور 2 کپ بیف کی بخنی شامل کر

کے احکام کر ملی آٹا پر پختے کے لیے چھوڑ دیں۔

10 سے 12 منٹ بعد دھکن بنا کر 1/4 کپ لال انگوڑا کا

رس 1/2 کپ فریش کریم 2 کھانے کے چمچے لیموں کا رس،

1/4 گھسی باریک کٹے پارسلے، حسب ذائقہ نمک اور 1/2 چائے کا

چمچ پسی کالی مرچ شامل کریں ہلکا سا مکس کر کے پانی نکال کر لیں۔

ہذا حسب سلی کا زامہا ہو جائے تو کال کر ایجے ہوئے پھالوں کے

ساتھ سرو کر لیں۔